



麻生多摩美の森だより

68

麻生区市民健康の森 一麻生鳥のさえざり公園—
麻生多摩美の森の会広報紙第 68 号 2024 年 2 月 25 日発行
発行人：会長 勝田 佳代子 編集者：伊勢谷 能宣

麻生多摩美の森の会

検索



ほくほく焼き芋付き！作業体験会 2023

多摩美の森の会では昨年 2023/11/19(日)に「作業体験会 2023」を開催しました。
こどもたちに植樹や芋ほりなどの体験してもらい、みんなで焼き芋も食べました。



こどもたちが後片付けも積極的に行ってくれました。みんな凛々しいです！



まずは植樹！

5年振りに多摩美の森の植樹を行いました。こどもたちを3班に分けて、こぶし、ブルーベリー、夏みかんの木の植え付けを行います。



まずは「こぶし」です。みんなで穴を掘り、中に十分に水を入れてから植え付けをします。3月～4月にかけて、キレイで真っ白な花が咲くはず…。



「ブルーベリー」です。他花受粉の方が実の付きが良いらしいので、2株植えています。



「夏みかん」です。実が付いていたので植え付け後に収穫。おいしく頂きました！

サツマイモ掘り

立派なサツマイモがたくさん掘れました！
こどもだけではなく、大人も大興奮です！



サツマイモは収穫後、数週間寝かせた方が甘み・うま味が増していきます。当日は事前に用意したサツマイモを焼きました



第24回「万福寺人参品評会」に出席して

(2023年12月23日に里山フォーラム in 麻生・万福寺人参友の会主催)

森の会からは「畑の管理分科会」担当の豊田雅章さんが参加しました。私達、森の会は2018年の初参加以来今年で6年連続出品です。万福寺人参は麻生区を中心に作られています。『長い・甘い・香りが良い』が特徴との事です。出品者の体験発表を聞いて水やりと保水(マルチ、段ボール、もみ殻など)、肥料・穴掘り(最低1m)と非常に手間をかけて育てている様子が伝わって来ました。品評会審査は長さ60cm以上、姿(太さ)、鮮紅度(表面と中身が同色、香り(人参臭や甘み)を基準に成松審査委員長(野菜ソムリエ)から発表がありました。森の会は残念ながら入賞はなりませんでしたが出品した人参は長さ73cm、姿も太く色艶も立派な人参でした。

翌日、天ぷら、煮物で食べましたが甘くて大変美味しかったです。今迄の私は、ただ食べるだけで、作る人の苦労を忘れていたのを深く反省した一日でした。

記・小田桐



担当の豊田さん



73cmの立派な人参

新しい会員が増えています～



多摩美の森の会には昨年6月に他の会員さんに紹介され入会しました。ボランティアの会には今まで参加したことがなく新鮮な気持ちで参加しています。まだまだ皆様の顔が一致していませんがこれからも皆様の足でまといにならない様頑張りますのでよろしくお願い致します。

勝俣幸吉

麻生区に引っ越してきてから、はや25年。自然が多く残る環境が気に入っています。多摩美の森は家から近く、出かける時はよく森を通りますが、仕事をしていた時には森の整備や保全には意識が向きませんでした。仕事を辞めて時間ができたので、何か地元の役にたつ活動に参加してみたいと思っていました。昨年の8月の作業に参加したところ、楽しく作業でき、帰りに野菜を頂けるということもあり入会しました。森の中を歩くことが好きなのですが、樹木や植物について何も知らないもので、名前から覚えていきたいと思っています。まだ60台半ばですので、長く続けたいと思っています。

佐藤俊行



毎月<第一土曜>と<第三日曜>9～11時、多摩美の森で活動を行っています。(10月～5月は10時～12時) 見学、飛び入り大歓迎! 里山の楽しさを親子で味わってください!

お問合せ: tamaminomori@gmail.com 会員募集中 (年会費1,000円)

麻生多摩美の森の会

検索

