

みのりの小道通信 2019年7月号

ミニ学術植物園「みのりの小道」を活用した
「学生・地域とともに育ち、歩む大学」づくり

島根大学(松江キャンパス)松江市西川津町 1060
TEL : 0852-32-6492 (生物資源科学部 事務室)
Email : yamagishi.kazuto@gmail.com (山岸)
2019年7月7日 発行

この季節、子ども達が朝一番、クヌギに設置したブランコを漕ぐと、上からぼこぼこクワガタが落ちてきます。昔、クヌギの横に張り出した枝にロープをぶら下げてつくったブランコ。この15年間でロープは枝に食い込み、そこに毎朝クワガタが群がっています。

前回(5月12日)第169回公開作業

主な実施内容(Do)

参加者 31名(一般17名、学生11名、教職員3名)で行いました。

できる作業・体験等:

観察_作業_ジャガイモ土寄せ 体験_シナミザクラ収穫・試食 作業_ちよ
うどいい賑わいづくり@ブルーベリー周囲等 体験_陶芸(お椀作り) 作業
_溝掃除 体験_ダイズ播種 体験_竹で箸・お皿づくり 体験_カンパ箱を
竹でつくる 体験_竹筒ご飯・筍料理 体験_樹木でロープ遊び

みんなでやる体験・お話等:

体験_焚き火 お話_授業(栽培実習)の感想 お話_エコの先にあるもの
~ドイツの暮らしに学ぶ~ お話_台湾から日本へ胡蝶蘭をつなぐ~国際
レー栽培~ 交流_みのりの小道通信の発行

樹木間にロープを渡して歩く



アンケート結果等1(Check&Action)

- ・体をどのくらい動かしたか;極小 8% 小 17% 中 29% 多 17% 極多 29%
- ・本日の活動に満足したか;そう思う 100% 少しそう思う 0% どちらでもない 0% あまりそう思わない 0% そう思わない 0%
- ・印象に残ったもの(複数回答);シナミザクラの収穫 48% 陶芸体験 24% ドイツの話 16% ロープワーク 12% 胡蝶蘭の話 8% ジャガイモ土寄せ 8% 大豆播種 8% ブルーベリーのちよどいい賑わいづくり 4%
- ・本日のみのりの小道を一言で表現すると? ;自然に囲まれて、多様性、交流、みんなで楽しい、久しぶり、一体感、のんびり、グリーンな風の通り道、胡蝶蘭、楽しい、新緑の中で、ふれあい、大学生と大学教員と関わられるチャンス、草の中からブルーベリー復活、大人の遊び場、人がたくさん、親しみやすい

「我が子も高校生・大学生だが、こんなちゃんとした話にはできない(はず)」といった声が複数聞かれました。

前回のみのりの小道は、初めて休日に開催しました。平日だと仕事や学校で参加できない大人 & 子ども、遠方の方なども参加できて良かったですね。今後もしばらく土日開催の予定です。

アンケート結果等2(Check&Action)

【陶芸体験】 機会があればまた体験教室をやりたい by 陶芸部 陶芸体験が楽しかった 陶芸むつかしそ~。でも楽しそう。先生すてき~

【学生のお話】 学生さんは皆、シッカリしていてとても良い話だった 学生さんの積極的な活動と成長に感動した 充実した大学生活を過ごしているなと思った 学生さんの姿勢が素晴らしい。私の背筋も伸びた お話を聞いて心と体にエネルギーをいただいた。

【交流】 多世代が集う会となり、大変良かった 学生になった気持ちで、多くの方と触れ合えて良かった 子ども達との交流が楽しかった。 作業を通して、一般の方々とお話し、「外で活動するのはいいな」と思った 学生、教員、地域の方がつながり、多様な他者と関わる機会はありませんので貴重な経験になった ロープ遊びをしている子どもが楽しそうでした。

【その他】 土日開催なら参加できそう 日曜日の開催だったので、親子で参加することができた。親子ともども楽しく参加できてよかった 休日のみのりの小道はゆったりとした感じで良かった みのりの小道はとても楽しく和気あいあいとしていてとても楽しく過ごせる場だなと改めて感じた リラックスできた リフレッシュと若返りができた

今回(7月7日)第170回公開作業 主な計画(Plan)

できる作業・体験等:

体験_竹で を流す with 園芸同好会 体験_七夕笹飾り(短冊に願いごと)
体験_竹でカンパ箱・食器づくり 観察_ナツメ・ザクロ・アジサイ・ネジバナ・ブラックベリー・ムクノキ・ウド等 体験_ヤマモモ試食 作業_ブルーベリー収穫準備(草管理;ちよどいい賑わいづくり、ヤブガラシ試食) 報告_陶芸体験のその後 by 陶芸部 体験_ジャガイモ収穫&試食 体験_緑肥作物(クロタラリア、ソルゴー等)播種 by 山岸(一般)

みんなでやる作業・お話等:

体験_焚き火 体験_ドクダミ茶試飲 報告_まこもという植物について考える会 by 亀本(一般);深田(教員) 紹介_大根島産パクスコの楽しみ方 by 松田・畑野(学生) お話_授業(栽培実習)の感想 by 児島(学生) 交流_みのりの小道通信の発行 by 山岸(一般)

陶芸部学生の指導の下で
陶芸体験(お椀作り)



次回の公開作業等の予定(Plan)

年に4~6回程度の不定期開催予定です!

第171回:8月4日(日)14:00~16:00: 体験_ブルーベリー収穫 体験_焚き火 体験_ソーラークッカーで調理 報告_授業「栽培実習で学んだこと」など

【報告】まこもという植物について考える会 by 亀本奈美・深田耕太郎

真菰(まこも)は、イネ科の植物(写真左)で、根元にできるマコモダケを食べます。マコモダケは、真菰に「黒穂菌」という菌が感染してできるといわれています。

2019年6月1日(土)にニューウェルシティ出雲で、出雲国まこもの会による「第4回まこもシンポジウム」が開催されました(写真右)。はじめに、佐藤雄一氏(島根県古代文化センター主任研究員)が、神事と真菰の歴史をひも解く～朝廷に献上された古代出雲の真菰～と題して基調講演を行いました。次に～何故、まこもが注目されるのか～というテーマでパネルディスカッションが行われました。島根大学からは、室田佳恵子先生がパネリストとして参加されました。

佐藤氏の話では、まこもについての記述が、古事記、日本書紀、出雲国風土記、枕草子などに見られます。古事記では、まこもを使って物を包む様子がうかがえます。また、日本書紀によると、まこもを集める仕事がありました。出雲国風土記では松江市北部にまこもが生えているという記載があります。枕草子では、いやしげなるもの(品がない感じがするもの)として出雲筵の豊が出てきます。出雲筵はまこもを使って作られた敷物です。なぜいやしげなのか気になります。

パネルディスカッションでは、室田先生が、真菰にはポリフェノールがふくまれているということを報告されました。それらの効果について今後明らかになっていく予定です。

同日に、出雲大社で真菰の神事と呼ばれる涼殿祭(すずみどのまつり)が行われました。宮司さんが地面に盛られた砂の上に一本ずつ置かれた真菰の上を歩いて、御手洗井(みたらしのい)という場所に行き、無病息災、五穀豊穰を祈念する神事です。佐藤先生によると、この神事で真菰を使っていたことは、1694年の出雲水青随筆という文章にまでさかのぼることができます。

会場には、真菰の葉の粉末を使った真菰豆腐や真菰クッキーのお店が出ていました。真菰の葉の粉末はいろいろなものに混ぜて利用することができそうです。



真菰



まこもシンポジウムの様子

【新聞記事】七夕にそうめん

季節の伝統行事にまつわる行事を月一回、紹介します。7月は「七夕」です。7月7日の七夕には全国各地で、願い事を書いた短冊を笹の葉につるして飾っている。国学院大学院客員教授(民俗伝承学)の新谷尚紀さんによると、笹飾りを作ったのは江戸時代。習慣が始まったのは江戸時代。願い事を託すとともに、色鮮やかな短冊に引き寄せられた災厄

や悪霊が川に流し捨て、洗い清める意味があったという。新谷さんは「七夕行事は古代からあったが、笹飾りは比較的新しい風習」と語る。七夕行事や「たなばた」という読み方の由来は、はっきりしないという。新谷さんは「厄払いや裁縫の上達など様々な意味がある行事。中国の伝説や行事と、日本の神事が混ざり合ったと考えられる」と話す。中国には7月7日は、織女

と牽牛が年に一度だけ、天の川を渡って会えるという伝説がある。裁縫の上達を祈る「乞巧奠」という行事もある。伝説や行事は古代の日本に伝わり、奈良から平安時代の貴族たちも取り入れた。織女をこよ座のペガ(織姫星)、牽牛をわし座のアルタイル(ひこ星)とする星祭りを祝うようになった。一方、日本には元々、「櫛櫛つ女」と呼ばれる若い女性が、清らかな水辺にある「櫛屋」に

こもり、神の着物を織るという神事があった。現在も七夕の行事として、晴れ着を着たり、姫が着物を着た紙人形や着物を供えたりする地域があるという。七夕には、そうめんを食べる風習がある。細い麺を糸に見立て、裁縫の上達を願って食べるようになったという説がある。そうめんは日本最古の麺とされ、奈良時代に中国から伝わった「案餅」という食べ物が基に

なった。小麦は高級食材で、平安時代は宮中で貴族が食べるものだったが、江戸時代には一般庶民にも広まっている。ほかに、うどんや、厄よけの意味がある小豆を使った赤飯を食べる地域もある。新谷さんは「今年には家族で、七夕の伝承やそれぞれの願い事について語りながら、そうめんを食べてみては」と話している。

読売新聞 2019/7/3 和を食す

【紹介】すっぱくて辛い！大根島産パクスコの楽しみ方 by 松田伸也・畑野憲人(環境システム科学専攻 1回生)

井上先生の中山間地域経営学特論で、大根島の豊島さんからパクスコという調味料をいただきました。パクスコの商品紹介サイトでは、以下のような使い方が紹介されていました。

ラーメンの味変え フォーに入れて、アジア感アップ
蒸し鶏のソースとして サラダのドレッシングに

原材料は、醸造酢、パクチー、唐辛子、にんにく、食塩です。化学調味料は入っていません。

私たちは、冷やし中華、担々麺、味噌ラーメン、フライドポテト、アジフライ、サラダチキン、チャーハンにパクスコを使ってみました。結果として、担々麺のような元から辛い料理には合わなかったです。味噌ラーメンは、味の変化が麺には出にくく、汁はとても辛くなりました。

冷やし中華は、とても合いました。酸っぱさや辛さがとてもマッチしていました。フライドポテトでは、ケチャップにパクスコを混ぜて、つけて食べました(写真)。ケチャップをなめると酸っぱさが強かったですが、ポテトにつけて食べると、酸っぱさはあまり気になりませんでした。アジフライも同じような結果でした。サラダチキン、チャーハンは好評でした。チャーハンは炒めている途中に入れても、味の変化はほとんどないですが、完成後にかけて食べると、味の変化が分かっておいしかったです。サラダチキンに関しては、チキンは辛さと旨味がマッチして美味しかったです。生野菜にはあまり合いませんでした。

味以外の意見では、きれいにかからない、ピンの中の残量が分かりにくい、色合いが悪くなる、などがありました。

今回試した料理で好評だったのは、冷やし中華、サラダチキンのチキン、チャーハンでした。冷やし中華は特に美味しかったので、そうめんのつゆに入れて、そうめんを食べるのも美味しいのではないかと思います。



ケチャップにパクスコ