

カキ養殖体験 ～収穫～

11月21日に「カキ養殖体験」の収穫作業を行いました。今年は16組42人が参加し奥松島の豊かな海で育ったカキを堪能しました。例年、4月に第1回の種付け作業を行います。今年度は感染症拡大防止のため、開催を断念。体験のご指導をいただいている地元の漁師さんに、カキ縄作りもお願いし、収穫までの間、管理していただきました。

まずは縄文講座で「縄文人とカキ」について知識を深めます。奥松島のカキのルーツはなんと縄文時代！里浜の縄文人が食していたカキの子孫を、今も受け継いでいるのだそうです。

収穫作業のため、漁港に移動。カキ棚までは、各組代表者さんに行っていました。イカダに到着すると、今年のカキはどうか…？とドキドキわくわく。皆さん目がキラキラしていました。

船に設置されている機械で巻き上げる作業はカキの重みで一苦勞。出港前、漁師さんからは「今年是不作だよ」とお話しがありましたが、いざ水揚げしてみると、「ふ、不作…？！」と疑うほどの量のカキが育っていました。

イカダに向かう途中、第一回のカキ縄作りで吊るしに行く仮殖棚にも案内していただき、「カキ養殖」について船の上でも講座をしていただきました。

漁港に戻り、カキ縄からカキを一つずつに外していきます。作業後、史跡公園へ移動し、縄文風に奥松島のカキを味わいます。



カニさんいた！
かわいそうだから
みんな集めて
海に帰す！！



鹿角ハンマーと骨ペラで剥く生ガキ

カキってこんなに
美味しいんだね！



今回はストーンボイルングという焼き石に水をかけ「蒸し焼き」にする、縄文人も行っていた調理法にも挑戦しました。生カキはもちろん、シカ角のハンマーと骨ペラで剥いていただきます！カキ殻の一部を叩いて穴をあけ、そこから骨ペラをいれて貝柱を断ち切ります。現代の道具より使いやすいという声もありました。今回は講座と収穫体験のみとなりましたが、カキ好き日本人のルーツを知っていただけたのではないのでしょうか！

焼きガキ

蒸しガキ

カキごはん

カキ鍋



つるあみに 挑戦しよう！

11.13-14

1日目 つる採集



皆さんの足元
にあるのが
つるですよ！

ふう、これで一巻！
結構長いのね

今年は、取りすぎ防止のため、採集場所を開拓。場所を移して初めての採集だったので、全員採れるか不安でしたが…1時間後には束を抱える皆さんの姿が。



一人分の成果。
赤い実は、作品
のアクセントに？

2日目 カゴ編み

縄文時代作られていたカゴには、つるだけではなく、※ヘギ材も用いられています。



※つるを厚さ1mm程度まで薄く割った板材



史跡公園近くで1日目を過ごす‘つる編み’。今年は少人数ですが年齢の近い方が揃い、和気あいあいとした雰囲気でした。参加者さんは山中へ続く階段を登りきったところで、高台からの里浜の風景を見て一息。初めてのイベント参加の方も多く、松島の風景に感嘆の声が聞こえてきました。



すごーい！
絶景！！



▲秋風と鳥の声を聞きながら根切りに集中…

下山後の根切りの作業は、皆さん一抱え採って戻ってきたこともあり、お昼休憩を押しして作業する方も。「根っこが目立つ作品にならないように…」と事前に説明していたためか、すごい集中力で作業をこなしていました。

これが根っこ！
これが沢山
ついています。



不格好にならないよう丁寧に…

講座では、つるだけではなく板材（ヘギ材）も使われていたことも説明しました。カゴを編むための材料となる素材の束が発見されていることや、当時製作されたカゴの出土例を資料で示しながら、縄文時代のカゴ編みについて理解を深めていただきました。

講座の後はまずはスタッフが編み方を実演し、それぞれ作ってもらう予定だったのですが…皆さん予習していたのか、編み方の説明を聞いた後はスイスイと編んでいきました。力がいる作業のとき以外は、個々に把手をつけたり、土台を作ったりと、アレンジを加えているようでした。1作品に留まらず、2つ目、3つ目と編んでいく様子を見て、創作意欲にあてられたスタッフも作り始め、一緒にカゴ編みを楽しみました。

縄文豆知識

縄文時代のカゴは、ものを運ぶためだけではなく、木の実などの保存にも用いられました。右のような大きなカゴの製作には、相当量の厳選された素材が必要になります。そのため、縄文人たちは素材を採集する森の環境保持も行いながら、計画的な利用をしていたものと思われます。



▲復元されたヘギ材
使用カゴ
東名遺跡（佐賀県）出土



2作品、
完成です！



ご参加ありがとうございました！

今号特別付録！

史跡公園で育てました！ そばの実

今号に同封した小さな封筒の中身は「そばの実」。毎年秋に史跡公園で育てているものです。昨秋はたくさん収穫できたので、村びとの皆様におすそわけします！ご自宅で「そば粉」にするのは大変ですし少量ですので、「そばスプラウト」の栽培をオススメします。育てたスプラウトはサラダや麺類のトッピングとして味わってくださいね！

● そだててみよう！そばスプラウト

- 1 一晩そばの実を水につけておく。
- 2 タッパなどのプラスチック容器に、ペーパータオルを二重に敷き、タオルの上に実をまく。ペーパータオルの上まで水を入れる。段ボールなどに入れて暗所で育てる。
- 3 水が減ってきたら補給。2日に一度は水を交換する。高さが4cmほどになったら、外に出す。日が当たると葉が緑色になってくる。
- 4 10cmくらいになったら収穫♪

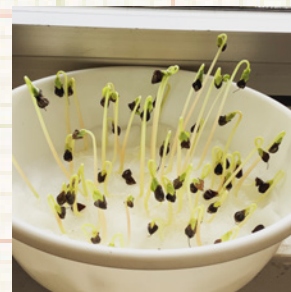
縄文村でも
育ててみました！



2022.01.17
種植えから一週間。なかなか出なかった芽がやっと出たー！！



2022.01.20
急に起き上がってきた！！



2022.01.24
ぐんぐん成長！！緑がかったきたので、覆いをはずし、緑化させることに。



2022.01.28
17日目。こんなに大きくなりました。もう食べられます！

真冬に育てたため、17日かかりましたが、暖かい時期だと10日ほどで成長するようです！

作ってみました♪



来館者へ配布するために、スタッフが手作りした米袋風ラッピング。もっと育てたい方はぜひ資料館受付へお越しください♪