

新しい竹炭窯披露

竹林整備や竹炭作りを通して里山の保全に取り組む射水市のきららかネットワーク（藤岡正明代表）は25日、同市青井谷西谷（小杉）の「きららかの里西谷」で、親子連れや一般の大人向けに、新しい竹炭窯などの設備の見学会を開いた。竹を使って器や箸作りも体験してもらった。

射水・きららかネット



手伝ってもらいながら竹を切って器を作る子どもたち

親子ら参加 竹の器・箸作り体験

きららかネットワークは、6次産業として竹商品は、6次産業として竹商品は、新しい建屋「竹工房」を設置するなど整備を進めてきた。良質の竹炭を作るための上

た方式の窯や竹酢液の蒸留器、薫製器、まきストープなどをメンバーが開発し、6月27日に窯の火入れ式を行った。

ネットワークの活動を知り、里山保全を学んでもらうと見学会を開いた。約50人が参加した。メンバーが行う竹の伐採作業を見学し、子どもたちは竹の節を取る作業を体験した。開発した竹炭商品や新しい設備の説明も聞き、窯や焼き上がった竹炭を見た。

竹の食器作りは県フォレストリーダー協会のメンバー5人が指導。岡山重憲会長は「元気な森を守っていくには手入れが必要」と森の大切さを話した。子どもから大人までのこぎりで竹を切り、やすりで磨いて器を完成させた。昼食はこの食器を使って、竹炭そばやそうめんを食べた。竹炭パン、竹炭を使ったさきやきコーヒーも味わった。

北日本新聞 平成27年7月26日(日)

手製箸と器でそうめん

射水・きららかネット 親子ら50人



手作りの箸や器で流しそうめんを味わう親子 一射水市青井谷

射水市内の住民有志でつくる「きららかネットワーク」が整備を進める「きららかの里西谷」の見学会は25日、同市青井谷の同所で開かれた。親子ら約50人が竹で箸や器を手作りして流しそうめんを味わったほか、竹の伐採などを見学し、里山整備の大切さに触れた。

きららかの里には竹炭窯や竹材の保管所、薫製の装置、竹細工を体験できる工房がある。カフトムシが卵を産む施設なども設けた。

参加者は各施設内を見学し、竹炭入りのそばやコーヒーも味わった。県フォレストリーダー協会の岡山重憲会長が「竹と里山」をテーマに講演した。

大門中1年の藤井克己君は「箸や器は、竹をきれいに切るのが難しかったが、楽しみながら作った。流しそうめんは冷たくておいしかった」と声を弾ませた。

ネットワークの藤岡正明代表は「竹を利用した取り組みを続け、里山保全の大切さを伝えたい」と話した。

富山新聞 平成27年7月26日(日)