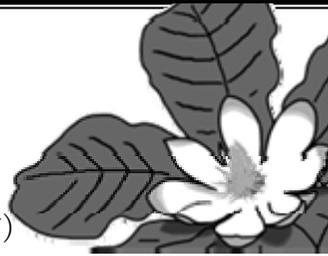




# 森と水の源流館 だより

皇月 2009年5月 vol.77

電話) 52-0888 fax) 52-0388 (水曜休館)



<川上村の生き物クイズ>  
ヒント：〇〇葉味噌、〇〇焼きなどが有名ですね。

種類がわかった方は森と水の源流館までお越しください。正解者先着5名さまに粗品進呈します。



## 吉の杉かぶとを展示 6月5日(金)まで

川上村の林業が元気になるように、吉野杉へのこだわりはまだまだ続きます。五月人形が腰かけているのは樹齢約100年の株、そのいちばん本の部分で作った看板、屏風も穂先を使って白鬚岳を再現しました。もちろん川上村産の吉野杉で、間伐材や廃材を利用しました。子供たちが吉野杉のように真っ直ぐ育ってほしいという願いも込めています。

さて、5月はその子供たちがたくさん森と水の源流館を訪ねてくれます。田原本小学校、浮孔小学校、真美ヶ丘東小学校、磐園小学校、真美ヶ丘第二小学校、白檀南小学校、前裁小学校、耳成西小学校、三和小学校、平野小学校、畝傍南小学校、下北山小学校のみんなに会えるのが楽しみです。一緒に森と水について学びましょう。

### まだ間に合う！プログラム案内

- 5/23 (土) 源流学の森づくり「吉野式間伐教室」(源流人会限定)  
定員：20人 参加費：大人1,500円、小中高生1,000円
- 5/24 (日) 源流学の森づくり「筏づくり講座」(源流人会限定)  
定員：20人。大人大人1,500円、小中高生1,000円  
※ 源流人会は当日入会可
- ★ 参加ご希望の方は「森と水の源流館」まで・・・  
連絡、お待ちしております。

たんご せつく かぶ かぶと  
端午の節句×吉野杉＝株と、兜！？



#### 4/11 源流人会限定「白倉股谷ツアー」

この日は「吉野川源流一水源地の森」の予定でしたが、事情により、白倉股谷にあるはき出し穴の鍾乳洞、冷や水を目指しました。

道中は春の植物を楽しみながら、時に冷たい川をクツをぬいで渡ったりしました。冷や水は鍾乳洞の終点で水が豊富にわき出し、おもしろいところで、参加者のみなさんも冷たさを実感したり、水を飲んだりと楽しみました。



↑白倉股谷では、春のお花や石灰岩地帯の植物についていろいろと解説しながら歩きました。ヤマザクラも見頃できれいでした。



#### 4/19 後南朝ハイキング

この日は最初に忠義王と家来達を葬ったという言い伝えのある、白川渡八幡神社に参拝しました。白川渡地区の奈加さんに神社の由緒を教えてくださいました。その足で柏木地区の朝日館に向かい、郷土料理の昼食（鹿肉と山菜天ぷら・アマゴの甘露煮・めはりずし・栃餅の吸物など）に舌鼓を打ちました。

昼からは金剛寺まで歩き、自天王陵と自天親王神社に参拝し、神之谷の清谷神社と北塩谷の御首載石跡碑も見学しました。大阪市や和歌山市から参加の方もおられ、暖かい春の陽気の中を、後南朝史跡と川上村の郷土料理を楽しんでいられました。



↑自天親王神社での解説風景

#### 4/12 源流学の森づくり

この日は、柏木から上谷まで、大峯奥掛道からの旧道を巡りました。

上多古川の河原に着いてからは山菜天ぷらとサワガニのからあげを楽しみました。



↑柏木から上谷まで急な坂を上ったと思ったら、今度は急な下りを・・・  
←サワガニのからあげは美味でした



#### 5/4 いろりばた教室「川上村の郷土料理教室」

中井溪谷自然塾にて婦人部の方々に山菜を主に使った川上村の郷土料理を習いました。おかいさんを炊いて、タケノコとイタドリをそれぞれ木の芽和えにして、ワラビの炊き込みご飯のおにぎりとめはりずしを作って、あらかじめ調理していただいた山菜の炊きおかずとお漬物もあって、素朴で心温まる味に大満足です。

アクの抜き方や保存方法、味のポイントなど、参加者の皆さんは熱心にメモをとっていらっしゃいました。中井溪谷の皆様、ありがとうございました。



↑実際にイタドリを採って皮むきにも挑戦！