

森の豆知識（ニホンリス）

2017 年 12 月のある朝、通勤途中にニホンリスが道路を横切るのを久しぶりに見ました。リスはヤマネと違って冬眠しませんし、ネズミと違って昼行性ですので、この時期には餌台に来てくれるのを楽しみにしている方も多いでしょう。本州や四国にいるニホンリスは日本固有種で、北海道にいるエゾリスはヨーロッパから朝鮮半島まで広く分布するキタリスの亜種です。

前回紹介したホシガラスと同じく、餌をバラバラに地面に蓄える習性があります。オニグルミに小さな電波発信機を付けて野生のリスに給餌した研究によると、60 個が餌台から 1m から 62m の距離に貯食され、うち 38 個が後でリスに食べられたものの、15 個はアカネズミに盗まれ、7 個は翌年の 5 月まで食べられずに残ったそうです。リスにもネズミにも食べられなかった実は発芽するため、植物にとっては種をより遠くに運んでもらっているわけです。

ニホンリスはオニグルミの堅い殻を上手に二つに割って食べます。しかし、オニグルミのない富士山麓で捕獲されたリスにオニグルミを与えると 9 割以上の個体は上手に割れないそうです。さらに、オニグルミを食

べたことがない個体に 2 か月間オニグルミを与えると、生後 6 か月間の個体はみんな殻を割れるようになりましたが、1 歳、2 歳では半分に減り、3 歳以上では誰も割れるようにならなかったそうです。新しい食べ物への適応力や学習能力が年齢とともに衰えるという、身につまされる結果です。

会報 No.4 でも紹介したように、ニホンリスはアクの強いどんぐりをあまり食べません。オニグルミの他にはアカマツやゴヨウマツといったアクの少ないマツ類の種が大好物です。リスが種を取り出した後の松ぼっくりは、通称「エビフライ」と呼ばれています（写真）。リスを直接見つけられなくても、エビフライがあればリスがいることがわかります。近年ではアカマツ林の減少に伴ってニホンリスの減少が心配されています。近所にリスがいるかどうか、少し気にして歩いてみてはいかがでしょうか。（藤岡）

※写真：アカマツの球果からリスが種を取り出した後（静岡県井川地区にて清野先生採取）



ハケ岳 ちょっと寄り道

小淵沢駅経由で恵みの会に参加する方にお薦めののが、駅から徒歩 2 分のこのお店。店内の壁面には店名の由来であるカナダの山々が描かれています。シャルキュトリー（自家製ハムやパテなど）や鴨のコンフィといったビストロ料理を気軽に味わえるランチメニューは、前菜とメインで 1,000 ～ 1,800 円とリーズナブル。ワイン、甲信地方のクラフトビールやデザートも充実。お急ぎの方には 1,000 ～ 1,600 円のワンプレートランチもあります。「寒いほどお得フェア」に参加中（期間中は北杜産鹿肉コース 4,100 円のランチのみ）なので、50% オフを狙って訪れてみては（要予約）。（加藤玄）



ビストロ・バガブー 山梨県北杜市小淵沢町 1028-1
0551-45-6843 火・水定休 11:30-14:30、18:00-21:00 (L.O.)
Facebook <https://ja-jp.facebook.com/bistrobugaboo/>

お知らせ

次号は 3 月中の発行を予定しています。次回イベント「アニマルトラッキング」の報告などを掲載します。

会員からの投稿も歓迎します。事務局または藤岡まで原稿や写真などをお送りください。メール添付でも郵

送でもけっこうです（郵送の場合、写真などは原則として返却しませんのでご了承ください）。

■ 表紙の写真と文 川上演習林の更新伐地より：2018 年 1 月 19 日井波撮影

連絡先：事務局（ハケ岳・川上演習林）〒384-1305 長野県南佐久郡南牧村野辺山 462-4
Tel. 0267-98-2412, Fax. 0267-98-2397
yatsugatake.megumi@gmail.com <http://www.nourin.tsukuba.ac.jp/~forest/yatsugatake/supporter/>



JAN 2017

安全な薪作りのすべて

むかし、東京教育大学の頃、昭和 34 年 1 月に川上村と地上権設定で土地をお借りして、川上演習林ができました。川上演習林は教育・研究用のフィールドとして、また、カラマツ人工林の保育・育成等の事業的な側面をもって管理されてきました。ボランティア「ハケ岳森の恵み会」発足時は、農林技術センターの所属でしたが、改組され 2017 年 4 月からは山岳科学センターです。さて、分収契約して地上権設定で借りた土地は、当初、伐採された裸の山で、そこから地ごしらえ、カラマツの植林等を行い、現在の林に至ります。2017 年度、川上演習林は、初の収穫を伴う主伐（更新伐施業）を取り組み始めました。とうに現役を退いた当時の教職員にこの更新伐施業は、どう映るか気になるところです。

ハケ岳森の恵み通信

筑波大学ハケ岳・川上演習林サポーター組織「ハケ岳森の恵み会」会報

奥深い薪ストーブの世界

島崎野乃子

12月10日（日）、薄雪が積もる中半ばぐりに森の恵み会のイベントに参加させていただきました。普段雪とも薪ストーブともあまり縁のない私は、野辺山の駅に降りて雪を踏みしめた瞬間から大興奮で、意気揚々と演習林へと向かいました。

最初のプログラムは伐倒の解説と見学。一歩間違えばプロでも命を落とす場合もあるということで、現場を前に気持ちが引き締まります。今回はじめて知ったのが、伐倒において受け口がどれほど重要かということでした。倒す方向や環境条件によって受け口の方向や角度を絶妙に調節する事実もさることながら、それができるプロの目利きと技術にただただ驚きました。そしてその様子を間近で見せてもらえることに胸が高鳴ります。いよいよ伐倒がはじまると、静かな林にはチェーンソーの唸る音と木の軋むだけが響き渡り、講師の土屋さんの素晴らしい手さばきであっという間に受け口が完成していく様を息をのんで見守っていました。大きな地鳴りとともに木が倒れる様子は、同じ収穫でありながら普段実習でしている野菜や果樹とも、高校時代に経験したと畜ともどこか違うように感じました。ドン!という音の重さにこもった、生きてきた時間の長さのせいでしょうか。日常的にいただきますと言葉にする対象でないせいか自分の中で薄かった、木の命をいただいて生きているという感覚をはじめて感じたように思います。

続いて、伐倒した木の玉切り体験。チェーンソーの使用経験はほとんどないに等しかった私にとって、2017年最もドキドキした経験であったといっても過言ではありません。藤岡先生に指名されたときには心臓が飛び出しそうでした。あまりの緊張に電源を入れ忘れたままグリップを引き続けるという恥ずかしい失敗をしながらも、講師の土屋さんの丁寧なご指導の下なんとか玉切りを終えました。残念ながら集中しすぎてその時のことはよく覚えて

いないのですが、手の中で唸りを上げるチェーンソーの力強い震動や、あんなに硬い木がまるでバターか何かの様に柔らかく刃を通していく不思議な感覚だけははっきりと今も手と記憶に残っています。その後は普段からチェーンソーを扱っている皆さんの玉切りを見学させていただきました。手つきも手際も判断もどれをとっても本当に素晴らしくてくぎ付けになっていたのですが、何より細断された材の無駄のない美しい形に感動しました。私が拙く切ってしまった部分があったり限ります。木としても、せっかくなら腕利きの方にきれいな材にしてもらいたかったところでしょう。申し訳ない。

伐採と玉切りを終えてお昼休憩になりました。ご飯の時間には、ストーブを囲んで豚汁をごちそうになりました。気づかないうちに冷えていた体が内と外からじんわりと温められていきました。あらためて、樹木を含めたたくさんの命に生かされているなあという実感が沸きます。ごちそうさまでした。皆さんの素敵な暮らしの話や薪ストーブの話もたくさん聞かせていただき、休憩の間もとても楽しい時間を過ごさせていただきました。

午後は薪割り体験。イベント前に一度経験したことがあったのですがその時はうまくいかず悔しい思いをしたので、今回はその雪辱を晴らそうと意気込んでいました。またまた藤岡先生に指名されて飛び上がりそうになったものの、土屋さんや薪割りのプロである会員の皆さんに丁寧にやり方を教えていただき、その上割りそうな薪まで選んでいただいいていざ実践!しかし最初の1個目はなかなか割ることができませんでした。今思い出しても悔しさが残ります。それでも少人数に分かれた後のリベンジでは、人生で初めて一振りできれいに割ることができました。パカーン!という気味良い音とともに真っ二つに薪の割れるあまりの爽快感は病みつきになりそうです。しかし自分で割ることもさることながら、プロの腕前で難しい薪がきれいに割れていく様子を見ているのは何とも気持ちのいいものでした。パッと見ただけで節の有無やその入り方を見極めて刃を入れる方向を決め、そしてそこへ正確に斧が振り下ろされる流れるような一連の知識と技術にただただ感嘆するばかりです。私も見方を少し教えていただいたのですが、ベテランの目を持つにはまだ何十年もかかりそうです。

今回、木や薪ストーブの奥深さと楽しさを存分に堪能することができました。皆さんがうれしそうに斧やストーブのお話をしてくださるのを聞くうち、私も将来は自分の薪ストーブを持ちたいという夢ができました。次回はぜひ一発で薪をきれいに割れるようリベンジさせていただきたいと思います。



か熱は伝わりません。雑誌などで見たカッコいいと思っていた「コの字型」で設置したのですが、今は後悔しています。やはり、知識がないとだめですね。ですから、そんなにノウハウがあるわけではありません。みなさんのストーブ生活を聞きながら、知識を増やしたいと思っています。

ところで、会の中では野生動物に詳しい方がたくさん見えますが、実は私も少し興味のある動物がいます。それは、ニホンジカです。興味があるというより、必要にかられ、興味を持たざるを得ないというのが正確かもしれません。恵み会の趣旨からは少々離れてしましますが、少しでも書かせてください。有害鳥獣として扱われている鹿ですが、そのために茅野市では、総延長 46km という防護柵が張り巡らされています。また、28 年度の茅野市での鹿の捕獲頭数は 1,192 頭、県内全体では、40,000 頭の目標に対し、25,700 頭ほどが捕獲されています。人間の都合で有害とされてしまった野生動物もいるということ、地方に住んでいると目の当たりにしなければなりません。



さてさて重い話をしたかった訳ではありませんので、最後に恵み会の活動は息長く続けていきたいと思っています。なかなか貢献できることも少ないのですが、長い目でおおらかに接して頂ければと思います。ちなみに、家族は建築士の妻と成人した娘が二人、趣味はフライフィッシングとゴルフです(笑)。乱筆乱文ご容赦くださいませ。

次回のイベント予定

真冬の野辺山で動物の痕跡を探すアニマルトラッキングです。雪面に残る足跡などからその主を探ります。昨年は雪が少なかったので川上演習林を歩きました。今年もよほどの雪でないかぎり川上演習林へ行きます。雪があまりに多いようなら傾斜の少ない八ヶ岳演習林にするかもしれません。

開催日時：2018 年 2 月 11 日（日）

プログラム：10 時前より事務所（管理棟）にて受付開始、10:10 から簡単な説明の後、フィールドへ（八ヶ岳演習林・川上演習林のいずれか）。昼食は恵みの森へ戻って、野外活動棟の薪ストーブを囲む予定（参加者多数の場合は管理棟セミナー室）。午後は恵みの森でアニマルトラッキングの続きや雪遊び、意見交換会など。15 時頃には終了し、その後役員会の予定。

集合場所：筑波大学八ヶ岳演習林管理棟（恵みの森構内）

服装・持ち物：野外活動ができる服装。特に防寒をしっかりと。昼食・飲み物。

事前連絡：参加する方はなるべく前日までに事務局（0267-98-2412）までご一報いただけると助かります。

その他：小雨・小雪決行です。





		4
1	2	3

イベント講師の土屋さんが紹介されていた、便利ツール 4 点についての感想です。

1. キンドリング・クラッカー（kindling cracker）

用途は、太目の薪から「焚き付け用の細い薪」を作る道具。「斧」の代用ではなく、「鉋」の代わりに安全に薪を小割りにするために考案された物です。鉋の様に刃を振り下ろすのではなく、上向きに固定された刃に太めの薪を置き、その上から木槌等で叩く事により小割りにできます。刃が固定されているので、鉋よりも安全と言えます。

（参考動画 <https://youtu.be/vN2UIXLsQBw>）

鉋と言えば刃厚の大きい包丁のような形状をイメージしますが、西洋の鉋（froe）は鎌に似ているが、刃が直線で外側に刃が付いている道具のようです。割りたい薪を縦に置き、上面に froe の刃を当てて、木槌等で刃の背を叩き小割りにします。（参考動画 <https://youtu.be/o5daBhSvqSc>）小割の薪を多く必要とされる方は持っても良いかもしれませんが、ただし費用対効果はあまり良くない感じです。安く上げたい方にはこんな方法も。（参考動画 <https://youtu.be/cGFrQU6iD-Q>）

2. ログ・トング（log tong）

太目の玉切りされた丸太を移動させたり、向きを変えるのに便利な道具です。大きく開いた 2 本

の爪で、丸太を挟み持ち上げると、丸太の重さでしっかり保持できる機構になっています。玉切りされた丸太を薪割り台に乗せるときに良さそうです。（参考動画 <https://youtu.be/dy5VkWSzDVI>）薪を集めたり、一輪車に積み込むときは、あまり効率的ではないので、棒の先に鳥の嘴のような金具が付いている鳶口（pickaroon）か、槍のような形状の pick pole が便利そうです。ただし pick pole は国内で見かけないので、入手は困難かも。（参考動画 <https://youtu.be/Doe9XcLkTM8>）

3. ティンバー・ジャッキ（timber jack）

長い丸太の移動や、地面に置かれた丸太を玉切りするときに、チェーンソウが地面を削らないように丸太を浮かせる道具です。鳶口の金具に相対する様に柄の反対側に長めの爪を付け、爪と金具で丸太を挟みテコの原理で柄を引いて重い丸太を動かします。薪を丸太から作る方にはお勧めです。（参考動画 <https://youtu.be/JOIGVW1U7Cc>）

4. エンジン油圧式薪割り機（水平式）

太目の玉切り材、節目の多い材、根元付近の材などの斧では割りにくい材に最適です。紹介してくれたのは、20 トンの力が出る機種で、これだけ出力が大きいと敵無しです。しかしながら、家用であれば、10 トン台が出る機種（15 万円程度）で、

充分かと思います。斧での薪割りでは、体力的にキツイ年寄りには、電動式の 10 トン以下の出力機種でも、それなりに使えるとは思いますが、ひねくれた材には厳しいかもしれません。

以前は、玉切り材を機械の上に寝かせて割る「水平式」が主流でしたが、近年は玉切り材を立てて上部から刃を入れる「垂直式」が多くなりました。年寄りや腰の弱い人には、材を機械の上に持ち上げる動作が不要なので垂直式が適しています。刃



朝 10 時すぎから夕方まで、怪我もなく無事イベントを終えました。個人的には、翌日、ひとつ歳を重ねる事ができました。ありがとうございました。

■ まずは、伐採の見学から

昨年と同じ区域に入り、有限会社マックスの土屋さんからご指導を頂きました。まずは受け口の切り方が非常に重要であり、倒す方向を一歩間違えると、プロでも死傷事故につながるがあるとのこと。ビビリ性いや、安全第一主義のわたしは、もし伐採する必要が生じた際には、単独で無理せずに、すべてプロにお任せか、熟練した経験者のもとにするべきだと思いました。そもそも、個人的に所有しているものは、電動チェーンソーの一番小さなクラスのもので、せいぜい、幹や枝の直径がせいぜい 15 センチ程度なので、尚更です。

を使わない発想のスクリュウ式の薪割り機があり、電動式でメンテナンスが簡単そうなので個人的に注目しています。（参考動画 <https://youtu.be/grstN4eLttE>）

以上、紹介された 4 つの薪割り便利ツールの感想でしたが、薪にする丸太を入手できる方向けの道具で、薪を購入されている方には、単なる話の種として読んでいただけたら幸いです。

■ 続いて玉切り作業

さすがエンジン付きのチェーンソーは威力抜群で、玉切り作業が上手になった錯覚さえます。ただ、電動にはないチェーンブレイキを掛け忘れることがしばしば。気を付けないといけません。薪割り作業の注意点としては、薪割り斧を力任せに振り下ろすのではなく、斧の重さを生かして腰を落としながら打ち下ろすイメージを再確認しました。力任せでは危険だけでなく、無駄な体力を消耗してすぐ疲れてしまいます。勉強になりました。きちんとしたフォームで振り下ろすことができれば、ある程度、歳を重ねてもできそうな気がします。



■ 昼の休息

午前中の課題のあと昼時の豚汁。寒い時に汁物は五臓六腑に染み渡る感じでした。労働する喜びも感じました。根詰めて作業をすると、思わぬ事故のもと。しっかりからだに気持ちを休め、午後からの作業に備えます。



■ 薪ストーブについて

電気もいらず、うまく付き合えば究極なエコな暖房。間伐材を使えばエコロジーで、処分すべき廃材を手に入れるルートを確認できたら、エコノミーでもあり、伐採作業や薪割り作業はほどよい運動となって、身体によく作業後の食事が美味しい。愉しくつきあって行きたいと思います。

■ 最後に

藤岡先生をはじめ大学側のスタッフのみなさん、業者の土屋さん、参加者のみなさんには、重ねてお礼申し上げます。最後までお読み頂いた方、ありがとうございました。

恵み会に参加するということ

熊谷弘彦

2016 年春先、地方紙信濃毎日新聞の中に見つけた筑波大学演習林のボランティア募集の記事。近いようで、いざ行くとしたら距離のある野辺山での募集。若干のためらいもありましたが、薪が手に入りそうだという点において参加を決定。それと振り返ってみると、当時国立大学の大学院に進学した長女に対抗心を燃やし、私大出身の自身も、筑波大学という国立大学の一員にでもなれるかのような浮ついた気分もあったような気がします。その結果、総会と薪割りイベントをそれぞれ2回ずつの参加という体たらくなのであります。

そんな私は、霜月祭りで有名になった長野県下伊那郡旧南信濃村で生まれ、父の転勤に伴い県内の御代田町へ。高校まで暮らしたあと、大学進学のため上京。学生、サラリーマン時代12年を東京

で過ごし、長女の誕生を機に「ターンし、今に至ります。茅野市で暮らすようになってからは、住宅設備機器の修理業を経て、現在の職業は「研ぎプロクマガイ」と検索していただければ、概要がわかっていただけるかと思います。メンテナンス業時代は別荘や一般住宅の凍結修理なども手掛け、水回りの知識について、会員の方のお役に立てることもあるかもしれません。また、人の縁とは有難いもので、サラリーマン時代の繋がりでも、最近かつての同僚に頼まれ、クリスマスの飾り付けをお手伝いさせてもらったりしているのですが、昨年、トランプ大統領訪日時に話題になった、銀座うかい亭というお店のクリスマスイルミネーションの装飾もしました。私が木に登るのはそんな時です。

そんなワタクシがストーブ生活を始めたのは家を建てた2000年からになります。あこがれでストーブを設置したのですが、これ以外に主暖房がない、寒いから燃やしているというのが実情で、優雅なストーブ生活とは言えません。設置してから気付いたこと、それは、輻射熱についてよく理解していなかったことです。輻射熱は風のように家全体を暖めてくれるというような幻想を抱いていましたが、そうではありませんでした。ストーブや、煙突が空気を暖めてくれるのは確かなのですが、輻射熱はどうやら真っ直ぐにしか進まないで、ストーブから開けて見える空間し

