

2012 冬の田んぼの観察会

『クレークは佐賀平野の里山』
佐賀平野の稲作文化とクレークについて考える
第20回目の『田んぼの観察会』

観察会終了後 金立教育キャンプ場にて
20回記念: 朴葉焼き&焼き芋大会



佐賀平野の田んぼでは多くが、二毛作が行われておりこの時期は麦の若い芽が寒空の下で元気に育っています。麦を植えていない田んぼでも春の草花が「春遅し」とばかり準備を整えて日当たりのいい所では小さな春をいっぱい演出しています。



佐賀市の新工業団地計画地内の植物や水性生物の調査を行います。この地の生物多様性と、それがもたらす自然の恵みについての資料づくりを進めていきたいと思っています。私たちの身近な田んぼにどのような自然の生態系が織りなされているのか興味のある方の参加をお待ちしています。それに『焼き芋なんて何年もやっていないなあ・・・。』って人も・・・。



日時 : 2012/02/19(日) AM9:00~14:00 (12:00~焼き芋大会)

場所 : 佐賀市大和町福島 妙見神社~佐賀市エコプラザ

集合 : スーパーニコー大和店駐車場

持参品 : 足元が濡れてもいい服装(長靴等)、防寒用具、帽子、筆記用具、

参加費 : ¥300- (朴葉焼き&焼き芋費用)

担当 : 増田英治 携帯:080-2705-1814 mattahan@docomo.ne.jp E-mail: mattahan@cap.bbq.jp

申し込み: 締切 2/11 上記担当まで (当日参加も受け付けます。)

ネイチャー佐賀
Nature-Saga

主催: ネイチャー佐賀
自然観察指導員佐賀県連絡会
<http://www.tatunet.ddo.jp/naturesaga/>
事務局: mattahan@cap.bbq.jp

『朴葉焼き』とは

ホオノキは、モクレン科の落葉高木で、全国の山林に見られます。樹高 30m、直径 1m 以上になるものもあります。

葉は芳香があり、殺菌作用があるため食材を包んで、朴葉寿司などに使われます。また、落ち葉となった後も、比較的火に強いいため味噌や他の食材をのせて焼く朴葉味噌、朴葉焼きといった郷土料理の材料として利用されます。葉が大きいので古くから食器代わりに食物を盛るのに用いられてきました。

- ・ 朴葉味噌（ほおばみそ）は飛騨高山地方の郷土料理。
- ・ 朴葉寿司（ほおばずし）は飛騨地方の南部から東濃・中濃地方、長野県木曾地方の郷土料理。奈良県の吉野地方でも作られています。

ネイチャー佐賀風『朴葉焼き』（現在考案中）

朴葉の上に味噌を敷き、その上に、鯛、牡蠣、白葱、エノキタケ、シメジなどを乗せて炭火で焼く。味噌が焼けて香ばしい匂いを放ちはじめ、材料に火が通ったら、味噌をからめながら熱々をいただく予定です。朴葉のよい薫りが味噌に移り、絶妙な味わいを醸し出すはずです・・・。自然を満喫しながら、朴葉焼きをつつき、仕上げは焼き芋でお腹を満たす予定です。

『朴葉焼き』の例



ふぐの朴葉焼き



鴨ローストの朴葉焼き



田島牛の朴葉焼き



妙見神社

**集合場所
& START
ニコ一駐車場**

観察会散策コース

**佐賀市
エコプラザ**

