



郷土をより美しく



岩木山桜会議

「岩木山桜会議」は、森のボランティア団体として2009年5月に設立されました。郷土の誇りであり、津軽人の心の糧でもある岩木山のふもとの森林環境をより良いものにした、ふもとの道路沿線に植えられた桜並木や防風林が手入れ不足で美観を損ね、多くのごみが捨てられている現状を少しでも改善したい、というのが会発足の原点です。当初から組織と呼べるものはなく、趣旨に賛同する人たちが各々の意思で参加しています。

具体的には、発足時から、夏期間に月に一、二度岩木山のふもとに集まり、桜並木や防風林の手入れと清掃活動を行っています。2011年には弘前城築城四百年記念の植樹会を実施、また当会の森である「桜のまほろば」（津軽森林管理署との協定に基づいて設定）の保育活動もしています。

この他に、年に一度、「郷土を育む、郷土を知る」を合言葉に「市民参加の森のボランティア日」を企画し、公募により実施しています。前述した作業後は、近くの縄文遺跡や、鱒ヶ沢町山田野の陸軍旧兵舎^(注)の見学会などを行ってきました。

どんな会も楽しみながらやる必要があります。当会でもボランティア活動とは別に、岩木山のふもとの「森を食べる」会、森の散歩、山桜の花見会、俳句会など、会員の要望を取り入れながら実施しています。

冬の期間は「弘前城雪燈籠まつり」に参加するほか、スノーハイキングも行っています。年3回発行する会報（A4、6ページ）には、これらの活動の報告が会員のエッセイ等と共に掲載されています（弘前駅や市の施設に置かせていただいています）。

ボランティア作業は誰にでもできるものですが、会員にその作業を強いることはありません。間接的に協力していただいただけでもありがたいと思っています。

興味のある方はご連絡をお願いします。

（注）宮沢賢治が弟を訪ねたことで知られています



岩木山桜会議事務局 三浦勝衛

電話：090-2273-9011（三浦）

メール：sakurakaigi@xrh.biglobe.ne.jp



裏面に参加した方のお話もあります

「岩木山桜会議のボランティアに参加して」

自然に興味があり、桜会議の会員でなくても気軽に参加できるということだったので、昨年9月に行われた、岩木山の桜並木の手入れをするボランティアに参加しました。

木に絡まったつるを鋏で切ったり、ごみ拾いなどを手伝いました。つる切りはしたことがなかったのですが、会員の方に教えてもらいながら一緒に作業ができたので、初めてでも問題なく手伝うことができました。意外だったのは、道路脇の木のまわりに、草に隠れてごみがちらほら落ちていたことで、これは普段ただ道を通っているだけだと気付かないなと思いました。



今回初めて桜会議のボランティアに参加したのですが、会員の方々に分からないことを聞いたり、現地までの送迎などもしていただいて大変お世話になりました。ボランティア自体は二時間もかからなかったのですが、晴れた日に山の中で適度に汗をかいて作業ができたのは気持ちのいい体験になりました。

渡邊美波



命にいただきます～カニ鍋振る舞いで得た大切な「気づき」～

弘前市場まつりで行われたチャリティーカニ鍋振る舞いにボランティアとして初参加しました。時刻はまだ明け方の5時半。市場にはたくさんのお客様がいて、活気に包まれていました。

会場に到着すると既にそこは長蛇の列が出来ていて、人の多さにただただ圧倒されました。

朝7時からのカニ鍋振る舞いは、カニ汁をよそう人手が間に合わず、最初の1時間は盛り付けとの闘いでした。カニ鍋の素晴らしい香りがたちこめるなか、カニ汁を手にとった人々の生き生きとした表情がとても印象的でした。イベントもいよいよ終盤に入り、たくさんあったカニ鍋もあっという間にラストになりました。設置されている募金箱にはたくさんの善意の輪が広がっており、それを見たら自分の今日一日のこの5時間に及ぶボランティアは何かの役に立ったのではないかなと思いました。

終了後、ボランティアスタッフに海鮮丼の振る舞いがあり、それを頂く際私はあることに気がつきました。それは、普段「いただきます」という言葉をいかに軽んじて何気なく使っていたかということです。今の時代、お店で、しかも市場で買い物をするという行為から縁遠くなってきているのではないかと思います。しかし、必要な物がインターネットショッピングで大抵の物が購入出来る現代だからこそ、その商品の一つ一つには、収穫する人、仕入れる人、加工する人、そして販売する人がいて初めて私達消費者の手に渡るのです。市場は商いに沢山の人の手間暇がかかっているのだということ。そして私達が普段何気なく食している物は全て当たり前にあるものではなく、その食材への感謝の気持ちを表すことその意味での「命にいただきます」

なんだということを改めて学ぶことが出来ました。



ボランティアスタッフ：石岡佳樹



豆知識

長芋とゴボウの旬について

本県での作付けが全国上位に位置する、長芋とごぼう。どちらも成長に日にちを要し、品種にもよりますが180日前後かかります。

ごぼうの収穫、旬は青森では秋ですが、実は関西以南では収穫が春のため、旬が春になります。長芋も秋掘りと春掘りがあり、本県ではどちらも行われています。一般に秋の物はみずみずしく柔らかいですが、年を越し、雪の下になった長芋は水分が絞られ、粘りが強く味や風味も増すとされています。

今は保存技術が上がり、ほぼ年間を通して食べられていますが、「初物七十五日」とも言われていますので、新鮮でおいしい物をいただくためにも旬はおさえておくともよいかもしれません。



編集後記



はじめまして。奥口と申します。ふくろう通心のお手伝いをさせていただくことになりました。はじめましての方がほとんどだと思うので、この場を借りて自己紹介をしたいと思います。私の趣味はカメラと短歌です。短歌という国語の教科書に載っている古典和歌を思い浮かべる方も多いと思いますが、現代短歌もとても面白いです。私も新聞歌壇や雑誌に投稿しています。最後に私の好きな短歌を載せて編集後記を終わりにしたいと思います。これからどうぞよろしくお願ひします。

『美しいばらさわって見る、つやつやとつめたかった、ばらは生きてる』 山川彌千枝



ボランティアスタッフ：奥口夏栄



＜制作＞市民ボランティアスタッフ
＜制作協力＞弘前市ボランティア支援センター
〒036-8003 弘前市大字駅前町9番地20 ヒロコ3F 弘前市市民参画センター内
TEL: 38-5595 FAX: 36-1822
HP: www.city.hirosaki.aomori.jp/volunteershien/
情報紙についての意見・感想をお待ちしております。