

親子タケ切り体験

平成20年5月25日(日) 13:30~15:00

参加者39名

★公園の許可を取って伐採しています★



前日の雨が心配されましたが、無事晴れて実施することができました。最初に講師の紹介をした後、4グループに班分けを行いました。講師より、今日のタケ切り体験の目的を教えてくださいました。

タケは間伐せず放置していると、横に侵食し新しいタケが増えるそうです。違う場所のタケを切っても根は同じだったということもあるそうです。



早速、山に入ってタケを切り出しました。切るタケは紐を巻いてわかりやすいようにしてありました。前日の雨で足下が濡れて滑りやすくなっているのを気をつけて竹林の中へ入りました。バランスがくずれそうなときは、近くの太い竹を頼って移動しました。



ノコギリの使い方は、引く時、押す時の力をを同じぐらいの強さ動かします。まずは、タケの下の方をノコギリで切り始めました。なるべく水平に、倒れる側とは反対側から切り始めました。ある程度切れたら、上の竹の重みでノコが動かなくなる事があるので、タケを少し力を入れて隙間を広げ、ノコを動きやすくしました。切り終わりの時は、周りの人に倒れる事を伝えてから、一気にノコを切り進めました。



タケが切り倒せたら、持てる長さに切り出しました。切り倒したまま放置しておくとも邪魔になり危険なので、今回必要のない部分も適当な長さに切って一カ所に積んでおきました。切り口が斜めになっている場合は、危険なので水平に切り直しました。

加工したい部分のタケを最初の説明を行った場所まで持ち出しました。意外と重量があるので、お母さんと一緒に運んだり、お父さんが頑張ってくれて運んでいました。



タケは作るもののサイズに合わせて更に小さく加工しました。タケぽっくりを作る人、タケのコップや器を作る人、タケ箸を作る人で切り方が違うのですが、まずは、ほとんどの人が節から5cmぐらいの所を切り、タケぽっくりにもコップにもなるようなサイズで切っていました。タケ箸を作る人は、適当な長さのタケに鉋(手斧)を縦に叩き込み縦に割って作業しました。



子どもがタケぽっくりで遊び始めると、大人は創作意欲が出てきたようで、タケの食器や、花瓶、薬味入れなど色々なものを作っていました。食器にする場合の注意点は、切り口をヤスリなどで磨いて安全にしておくことと、綺麗に洗ってからしっかりと乾燥させて使うことが必要だそうです。

今回のイベントでは、山の手入れの一つとしてタケを間伐しました。山を活かすためには人が行う事が分かってもらえたと思います。