

森の恵み 春のごちそう編



アマドコロ (甘野老)

山形では庄内砂丘地で多く見られるユリ科の山菜。若芽の収穫は3~4月。根元に近いところはアスパラガスに似た甘味があり、穂先にかけて苦みが強くなる。



アマドコロのごま和え

作り方

1. 根元のハカマを外す。
2. 茹でたあとに、水にさらしてよく水を切る。(茹ですぎに注意)
3. 食べやすい大きさに切る。
4. すりごま、砂糖、しょうゆを混ぜる。
5. アマドコロと4を混ぜ合わせて完成。

材料 (2~3人前)

- アマドコロ …… 150g
- すりごま …… 大きじ2
- 砂糖 …… 小じ2
- しょうゆ …… 大きじ1

★山菜を採るときに注意

- ・わからない山菜は採らないようにしましょう。
- ・山菜を採取しても良い場所か確認してください。(森林には必ず所有者や管理者がいます。)

料理写真提供:産直たわわ(酒田市法連寺字茅針谷地130-3)
「伝統料理・山菜料理レシピ 四季のあじ」



いのうえ こうすけ
井上 晃佑 さん

新庄市出身。山形県立農林大学校の林業経営学科2年生で、令和3年3月卒業予定。卒業論文のタイトルは「高校生の林業への就業促進に視点を置いた森林環境教育プログラム・アクティビティの作成」。

もりしあ人 じん

— 森がある幸せを伝えたい —

◆林業3代目!

「今日は現場で取材させていただきました。ありがとうございます。井上さんは実家の仕事の手伝いで来ていますね。」

学校が休みの時は、家業の手伝いをしています。実家は祖父の代から木材の素材生産をしていて、手伝いの内容は主に伐倒(倒れる方向を調整して木をきる)の補助です。学校の授業でも伐倒に取り組んでいます。その技術をより磨きたいと思って実家の仕事を週末に手伝うようになりました。

「農林大学校に入学した理由は何ですか?」

進学理由は、林業に関する経営について学ぶため、そして技術向上のためです。私は小さい頃から家族に仕事場へ連れていってもらい、外で遊ぶ子どもでした。山や森は自分にとって身近な存在です。ぼんやりと中学生くらいから実家の仕事をしたいと考えようになり、高校生の時に農林大学校への進学を決めました。

今回のもりしあ人は、農林大学校生の井上さんにお話を伺いました。取材場所は真室川町の空気がおいしい山の中!実際に井上さんのご家族が仕事をしている現場にお邪魔させていただきました。



取材に訪れた作業現場

「農林大学校での日々はどうでしたか?」

林業を志す仲間に出会えて、本当に良かったと思っています。気の合う仲間との寮生活が一番の思い出です。また、林業について全国の先進的な取り組みや基本的な技術を一から学べたことが、自分にとって大きな財産となりました。

◆自分も第一線で働き、林業を志す人を増やしたい

「卒業論文について教えてください。」

選んだテーマは、高校生に向けて林業をPRするためのプログラム作成です。国や県では、林業の人材確保のため様々な取り組みを行っています。まわりにはやってみたいという人が少ないように感じていました。そこで、高校生に林業についてもっと知ってもらうためのプログラムを作成し、実際に高校生に向けて実践して、プログラム受講前と後でどのように意識が変化するかを調べることにしました。

結果は、室内・室外のプログラムを体験することにより、「林業をやってみよう」と興味を持ったという前向きな意識へと男女ともに変化していくことがわかりました。

「山や森が多い山形県ですが、森の中で働く「林業」は、働いているところを目にする機会が少ない仕事のひとつかもしれません。」



高校生に向けて森林環境教育プログラムを実施しました

「卒業後の進路はもう決まっていますか?また、目指していることはありますか?」

卒業後は実家で働くことが決まっています。

山形には手入れされていない森林がたくさんあるので、自分も第一線で活躍して、手入れされています。また卒業論文のテーマと関連して、将来林業を目指す人を増やしていきたいです。

「今回はふるさと山形の森と共に生きていくという道を選んだのもりしあ人」を取材しました。井上さんも含めて、ご家族の皆さんの働く姿が格好良かったです。これからも第一線での活躍を期待し、山形の豊かで美しい森を次の世代に引き継いでいきたいですね。」



農林大オープンキャンパスで井上さん実演中