



ビジターセンターからの おしらせ

発行!奥多摩を楽しむための「セルフガイド」

セルフガイド「奥多摩を歩こう」は、奥多摩の登山や散策をもっと楽しむためのポイントを紹介しています。最新号のテーマは「目指せネイティブ!シカ語講座」。ニホンジカはどうして鳴くの?声の特徴とその意味は?などなど。

歩く前に読むと、シカの気持ちが分かるかも…?

ビジターセンターで配布中 (HPでダウンロード可)。

そして…次号では、冬の楽しみ方として

「山座同定」を予定しています。乞うご期待!!



持ち運び便利な A4 (3つ折り) サイズ!



ちちたまかい ニュース

期間限定!環境省アクティブ・レンジャー写真展が開催されます

環境省のアクティブレンジャーが、国立公園・国指定鳥獣保護区のフィールドで撮影したオススメの1コマを紹介する「環境省アクティブ・レンジャー写真展」。

奥秩父の核心部「真の沢」と公園を代表する動物や、都心より遥か1,000kmの小笠原諸島の青い海など。四季折々の自然の美しさを体感してみませんか?

■場所：奥多摩ビジターセンター

2階レクチャールーム

■期間：2022年3月3日(木)

～3月30日(水) 9:00-16:30 (月曜休館)

※社会状況により期間などが変更の可能性もあります。

■入場料：無料

■主催：環境省 関東地方環境事務所

アクティブレンジャーを知ること
関東の国立公園も知れる、
一石二鳥な写真展!
もう見に来るしかありません!

アクティブ
レンジャーより



奥多摩ビジターセンター
〒198-0212 東京都西多摩郡奥多摩町氷川 171-1
TEL: 0428-83-2037
URL: <https://www.ces-net.jp/okutamavc/>
指定管理者:(株)自然教育研究センター(略称CES)

2022年1月24日 発行



Twitter

Follow me!



Facebook



You Tube

第3号 奥多摩ビジターセンター通信

季刊

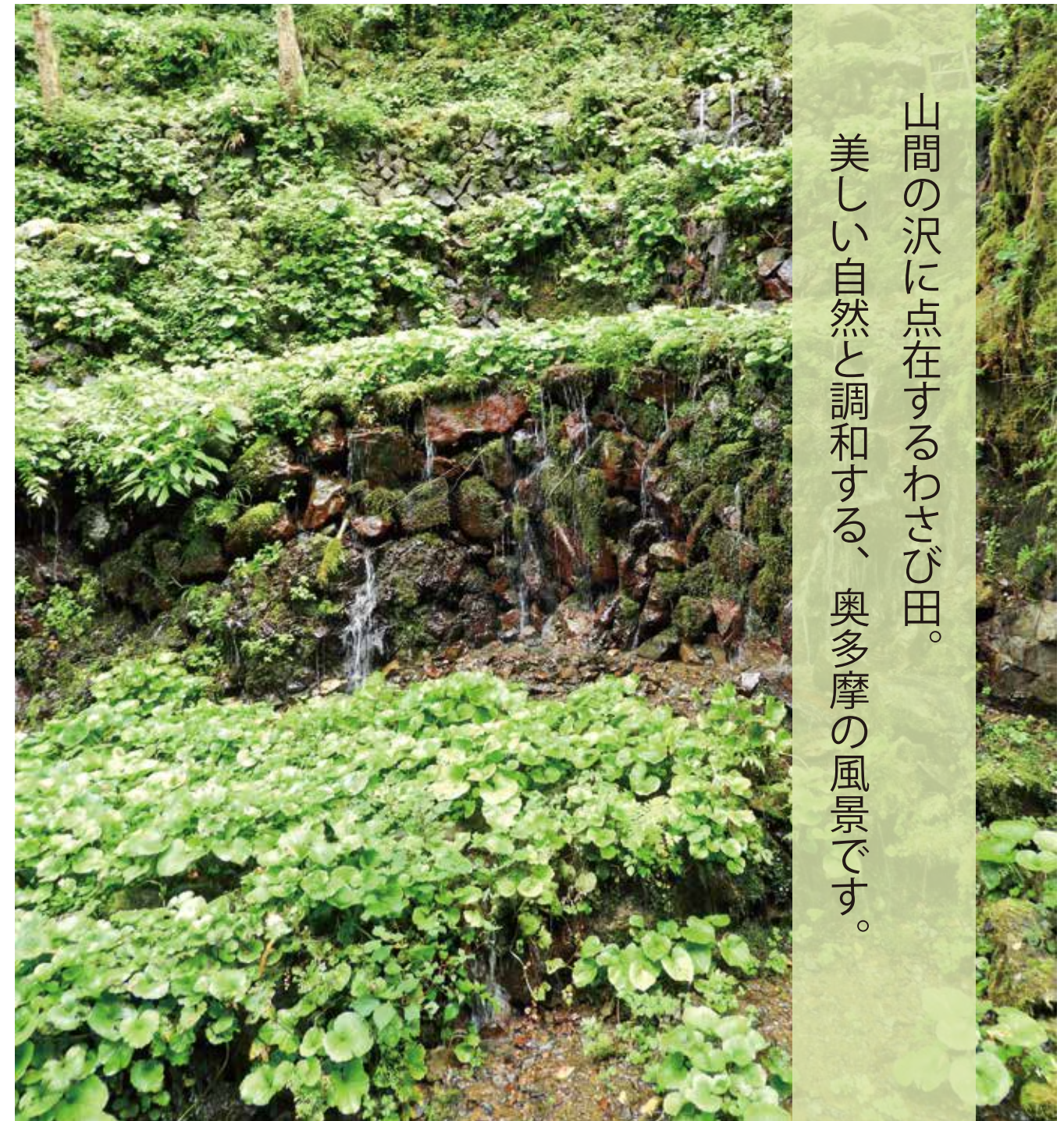
おくたん

2021

冬

持ち帰れる自然の恵み、奥多摩わさび。

旬はいつか、ご存知ですか?



山間の沢に点在するわさび田。
美しい自然と調和する、奥多摩の風景です。

おくたんでは、奥多摩を探求し、奥多摩を堪能していただくための情報をお届けします。



奥多摩わさびは 奥多摩の自然と人からの 贈り物だ

奥多摩は急峻な土地故に、農業が盛んではありません。そんな中、わさびは奥多摩の特産品！農業向きではない奥多摩の地で、わさびが栽培され続けるのは何故でしょう？

1. 自然の恵みがわさびを育てる

わさびは水が命！

山間の沢

わさびの辛味成分である、アリルイソチオシアネートはわさび自身の身を守る反面、自身の成長を止めてしまいます。立派な奥多摩わさびが育つには、沢の流水で辛味成分を洗い流し続ける必要があります。沢に恵まれた奥多摩は栽培の適地です。

安定した水量

町内の94%以上が山林である奥多摩町。豊富な緑によって保水力のあるこの地には、年間を通じて枯れない沢がいくつもあり、水温も12～16℃と安定しています。

綺麗な水質

多摩川源流である奥多摩は、[※]水質階級Ⅰ（とてもキレイ）を示す指標生物が生息するなど、水質に恵まれています。

※環境省でも用いられる水域特性を示す指標

2. ここが辛いよ、大自然

急峻な地形

わさび田は急な山の中に点在しており、整備のための重機が入りません。そのため、作業のほとんどは人力で行われています。



石垣の修繕も人の手で！



自然災害

沢近くは大雨が降ると大変！10年に1回は台風等で大きな被害を受けてきました。



2019年の様子



←広報おくたま 2021年6月号

最近では…

奥多摩わさび栽培は江戸時代からはじまり、将軍家に献上されていた歴史と伝統のある産業です。

しかし、2019年の台風19号でわさび田は甚大な被害を受けました。被害総額は23億円以上にものぼり、廃業を余儀なくされたわさび農家も多く、休耕田が増えています。わさび作りの伝統を繋ぐため、奥多摩町では次代の奥多摩わさび生産の担い手を育てる「奥多摩わさび塾」を開講！2021年度は9名の受講生が、奥多摩わさび作りの技術を受け継ぎます。

3. 冬が旬！奥多摩わさびを食べよう

生産者さんに聞いたオススメレシピ

WASABI EXPERIENCEさんオススメ



豚しゃぶわさび

ポン酢にわさびを溶いて、豚しゃぶをいただきます！細かくおろせる^{さめがわ}鮫皮おろしがおすすめ。

地元ではすりおろしに石を使う方も。キレイに消毒してくださいね！



わさびいなり

いつものいなり寿司に、刻んだわさびを混ぜます。細かく刻み、たたくと強い風味が出ます！



山城屋さんオススメ

奥多摩わさびは奥多摩の土地と水を活かし、多くの困難を人の手で乗り越え、引き継がれてきました。

ほとんどの作業を人力で行う奥多摩わさび栽培は、自然豊かな奥多摩の森を大幅に開発することの無いサステイナブルな産業であると思います。

わさび栽培に適した奥多摩のすばらしい自然と、伝統を受け継ぎ奥多摩わさびを育てる人々からの贈り物を、旬の冬に召し上がれ！

参考文献：奥多摩わさび栽培組合研究部. 記念誌「奥多摩わさび」. 昭和50年4月8日
奥多摩町役場. 【奥多摩産】わさび料理本. 奥多摩町役場. 広報おくたま. 2021年6月号
WASABI EXPERIENCE. "ワサビについて". <https://okutamawasabi.com/about-wasabi/>. (2022年1月9日)
環境省. 河川生物の絵解き検索. 環境省水・大気環境局. 2017年3月