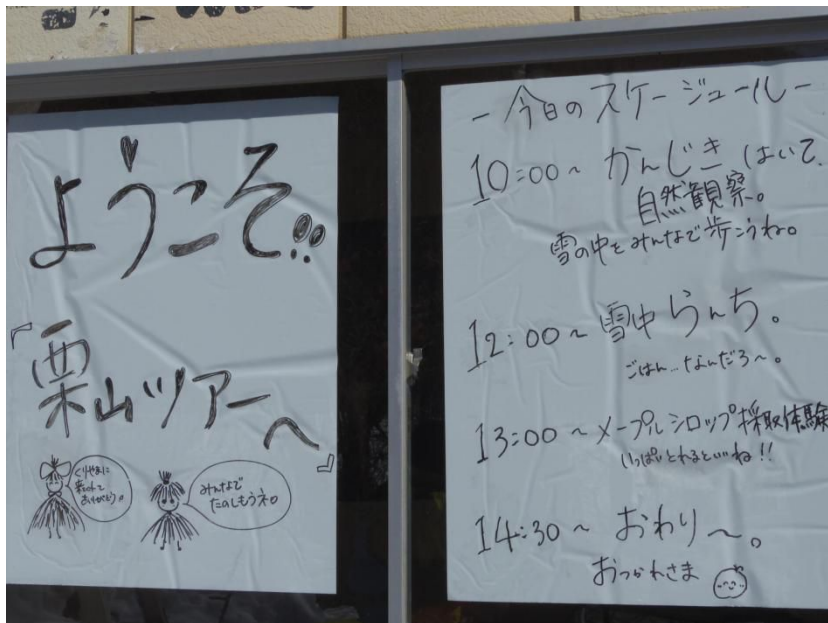


平成 29 年 3 月 4 日(土)・5 日(日)土呂部の冬のごちそう
～日光市栗山郷土呂部～



鬼怒川源流・栗山ツアー(日光茅ボッチの会主催)に参加してきました。



カンジキを履いて「大曽根」の採草地を散策です。



熊棚はいたるところにありました。



茅ボッチのポーズで集合写真。

雪の中で昼食後はメープルシロップの採取体験。



イタヤカエデに充電ドリルでタッピング(50mm 程度)し、スパイル(カナダ製)を打ち込みます。チューブを付けポリタンクに収集します。穴を開けると直ぐに樹液が滴れ落ちてきました。



原液の糖度を計測すると 1.2% でした。カナダのサトウカエデは 3.0% になるそうです。



原液を 5 倍程度に煮詰めたシロップを頂きました。ジャムでトーストやクラッカーもおいしかったです。糖度が 60% まで煮詰めるとメープルシロップの出来上がりで、糖度 1.5%・1L の原液から出来るシロップはわずか 25mL です。まさに自然の恵み、冬のごちそうです。



「民宿 水芭蕉苑」の夕食。
ヤシオマスの刺身は美味でした。



二日目「オホッパ」の採草地
でユキゾリ三昧をした後の
集合写真。