

平成 30 年 2 月 24 日(土)・25 日(日)土呂部の冬のごちそう
～日光市栗山郷土呂部～



鉄道が早朝の人身事故で動いていませんでしたが、定刻より 30 分ほど遅れて鬼怒川温泉駅に到着



駅からレンタカーで移動して民宿に到着



新雪で雪遊びを十分しました。昼食に雪の上で作った豚汁は格別でした



宿で夕食の様子



二日目は栗山ツアーに参加しました。ウェルカムドリンクは採取してあるイタヤカエデの樹液を煮詰めたもので糖度は3.0°です

かんじきを履いて自然観察へ出発です



テンの足跡



カモシカ家族?の寝床は豆糞だらけ。これら動物の習性は地元の猟師さんが付き添い、教えてくれました



ソリ遊び



茅ボッチのポーズで記念写真



ツアー参加者の
集合写真



この日、里山ではオオアカゲラを観察
出来ました！



雪上ランチはカツカレー



猟師さんの腰巻(尻革)はクマの毛皮で雪の
上に座っても冷たくありません



採取体験は、あらかじめセットしてあるカエデ
の樹液タンクを取替えに行きます



採れたての樹液を味見させてもらいました



浴びるように飲んでます



樹液の採取はドリルで5cmほどドリルで穴を開け、スパイルを打ち込み、導入管を付けてタンクに溜めます。イタヤカエデのほかオオモミジの樹にセットしてありました。日当たりが良く、成長の具合が良い樹からたくさん採れます。カナダでは直径35cm未滿の樹からは採取出来ないそうです



ウサギの足跡



メープルシロップを使ったデザートが用意してありました。サルナシとブルーベリーのジャム、ヤマブドウの酵母入りメープル樹液のバケット。どれもおいしく頂きました



メープルフラッペ

きれいな雪にメープルシロップをかけて頂きます