

スプリング・エフェメラル

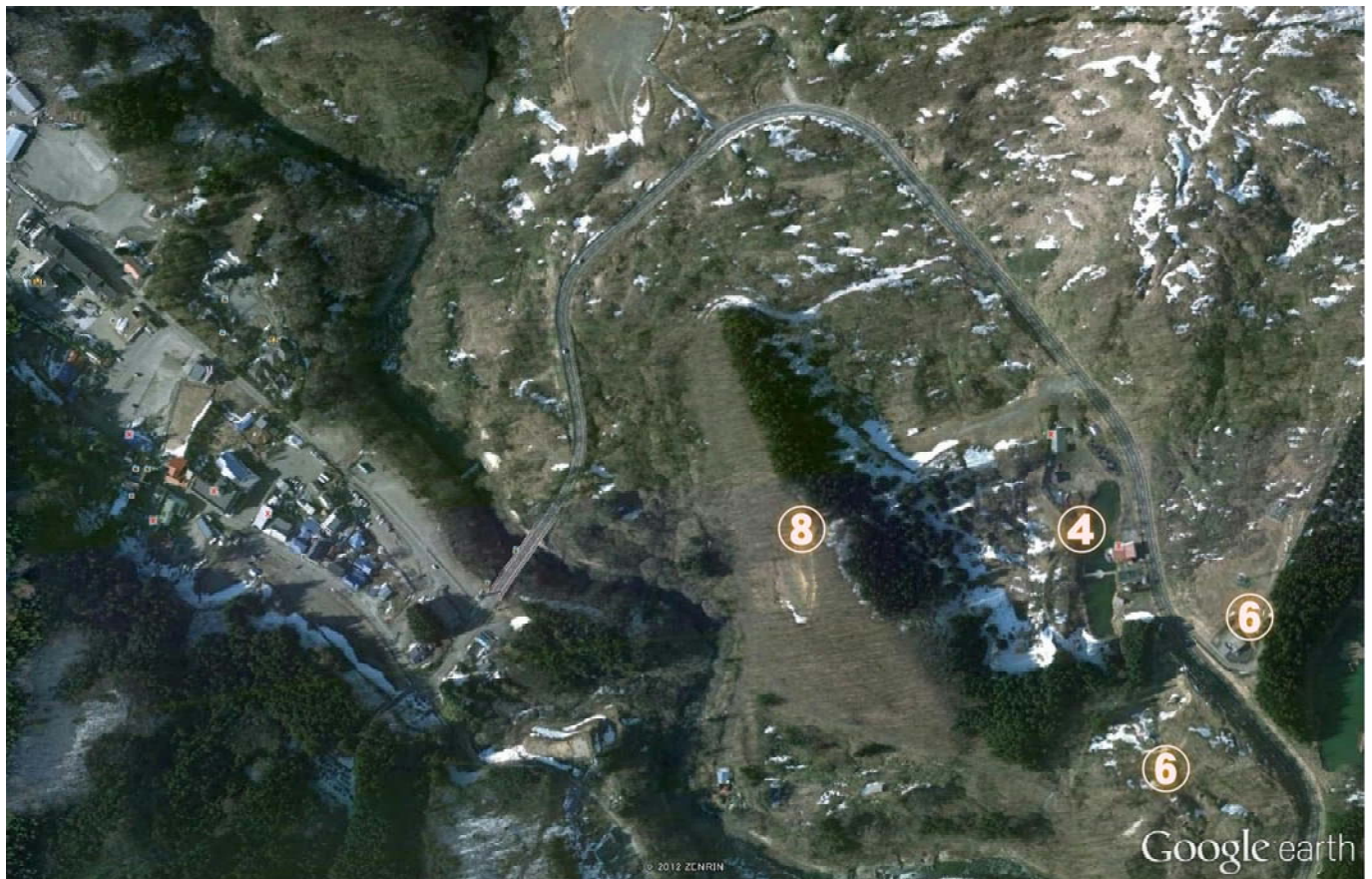
# 定義カタクリ鑑賞会



~~~~~日程~~~~~

- 10時00分~受付
- 10時10分~開会式・日程説明
- 10時30分~カタクリ園到着・自由散策
- 11時30分~バツケ味噌作り体験、昼食
- 13時00分~見晴台経由で定義交流センターへ
- 14時00分~解散

スプリング・エフェメラル  
春先に花をつけ夏まで葉をつけるとあとは地下で過ごす一連の草花の総称。



#### ①定義如来

平家落人平貞能公を御廟に持つお寺。一生一代の大願を叶えてくれる如来様として多くの参拝がある。特に、縁結び祈願、子宝祈願、安産祈願の御利益は新たか。門前は、参道を中心にお土産や名物定義焼きめし、三角定義あぶらあげなどの銘品が並び。

#### ②定義橋

大倉川にかかる橋で昭和53年完成。定義橋より20m上流に、明治時代に作られた西風側用水路の取水口があり、大倉ダムまで農業用水路として現在も利用されている。定義橋から見る後白髪と定義如来五重塔は、絵画や写真撮影のベストポイント。

#### ③横川林道

船形山の登山道入口。近年は、泉が岳からの山岳マラソンコースとして利用されている。

#### ④石沼

石沼つりぼりでは、ニジマス、イワナ、鯉などが釣れる。

#### ⑤ふるさと緑の道（太刀切り林道）

平貞能公が逃げてきた道としていくつもの伝説が残る古道

#### ⑥ふるさと緑の道

泉が岳まで通じる

#### ⑥カタクリ群生地

#### ⑦高森山

仙台八幡町～定義までの古道が残る山

#### ⑧定義見晴らし台

定義の里や、遠く十里平まで一望出来る

# カタクリの花

## 【特徴】

- 雪解け後に10cm程の花茎を伸ばし、長楕円形暗紫色の模様の2枚の葉の間から、薄紫から桃色の花を先端の一つ下向きに咲かせる。
- 蕾をもった個体は芽が地上に出てから10日程で開花。花の寿命は、5日～1週間程度と短い。
- ヒメギフチョウなどの吸蜜の際に受粉、その後種子熟成し、葉や茎は枯れる。
- 地上に姿を現す期間は4～5週間程度と短く、「スプリング・エフェメラル」（春の妖精）と呼ばれている。
- 種子にはアリが好む薄黄色のエライオソームという物質が付いており、アリによって生育地を広げている。



## 【地下での挙動】

カタクリは、5月中旬から9月末までは、地下で休眠状態となり、10月下旬ごろに発根し始め、雪解けを待って、地上に葉を伸ばす。長さ5-6 cmの筒状楕円形の鱗茎は、原則として分球せず、毎年旧鱗茎の下に新鱗茎りんけいが作られるため毎年深くなり、最大30 cm程になる。



## 【カタクリの生活史】

1年目の個体は細い糸状の葉を、2年目から7～8年程度までは1枚の葉だけで過ごし、毎年少しずつ鱗茎に養分が蓄積され、大きくなり、2枚目の葉が出てから花をつける。

開花初期は結実がある有性生殖と結実がない無性生殖を繰り返し、個体が大きく成長した後は複数年に渡り開花が継続する。

カタクリの平均寿命は40-50年ほどと推定されている。



# バツケ味噌

ノリちゃん流バツケ味噌レシピ/作り方

## 【ふきのとう味噌の材料】

- ・ふきのとう…8～10個程度  
(約100g)
- ・味噌…60～100g  
(ふきのとうの半分から等量が目安)
- ・油…大さじ1  
(サラダ油か太白ごま油など)
- ・クルミ…50g
- ・砂糖…100g(好みで)



## 【ばっけ味噌の作り方】

ふきのとうはアクが強いので、材料を用意する順番が重要です。

- ①重曹を少々加えお湯を沸かす。
- ②クルミを砕いておく
- ③ふきのとうのゴミ、外皮をり、黒ずんだ部分を切り取る。
- ④あく抜きのために①のお湯にさっとさらす。
- ⑤味噌を油で炒め、好みでさらに砂糖入れる。
- ⑥水分がなくなるまで焦がさないように炒める。
- ⑦細かく5mm角くらいになるように刻みます。
- ⑧刻み終わったら砕いたクルミと⑤と混ぜる



作り方は、いろいろあります。今回は、大倉在住早坂法子さんの指導をいただきました。  
味噌が美味しいと特に砂糖は必要ないと思います。できるだけ美味しい味噌で作りましょう！  
味噌とふきのとうの割合は好みで変えて下さい。  
今回は、クルミを入れましたが、松の実などを入れてみるのもおいしいです。