

約20人が参加した土呂部の茅ボッチ作り



## 茅ボッチ作りを体験

### 日光ツアー実行委が初企画

【日光】土呂部の貴重な草原や里山の景観を保全しようと、刈り取ったススキやワラビを束ね円すい形にして干す「茅ボッチ」作りが11日、同所の里山斜面で行われ、県内外から参加した約20人が草刈り鎌を手に2時間にわたり励んだ。

栗山地区の自然を満喫してもらおうと、市や奥鬼怒川侯温泉旅館組合でつくる「鬼怒川源流・栗山ツアー実行委員会」が初めて企画。

民間団体「日光茅ボッチ

の会」（事務局・日光市、飯村孝文代表）のメンバーがガイド役を務め、周囲の山々が紅葉で色付き始める中で取り組んだ。

参加者は刈り取ったススキなどを集めて5束作り、円すい状に立て掛け形を整えススキのひもで縛る作業を実施。大人二つ、子どもは一つの完成を目標に掲げ、心地よい汗を流した。茅ボッチは約1カ月干した後、地元畜産農家が飼育する牛の餌になるといふ。

家族4人で訪れた東京都

港区、会社員大村佳史さん(45)は「東京ではこういう豊かな自然と触れ合えない。とても楽しいですね」と笑顔をみせた。

(茂木信幸)