



「み」ではじまる今回は、東北大学植物園にある「見晴台」のお話です。

植物園の敷地の大部分を占める天然記念物「青葉山」は、青葉山丘陵の先端にある仙台城本丸跡のすぐ西側にあり、太古の森の面影を残すモミ林が特徴です。見晴台は、この丘陵地の尾根沿い、標高約150メートルの園内最高点にあります。ところが、「さぞいい景色が見えるだろう」と、この場所を訪れても、木々に囲まれて何も見渡せません。なぜこんな見晴らせない「見晴台」があるのでしょうか？

植物園が開園したのは、1959年4月、今から60年以上前です。実はこの開園当時、見晴台からはその名の通り仙台市街を一望できたため、見晴台という名前が付けられました。

実際、開園当時の見晴台の写真を見てみると、木々の背が低く、見晴らしが良かったことがうかがえます。さらに昔、1947年に米軍が撮影した航空写真を見ると、標高の低いところは黒々としたモミ林があるのに対して、標高の高い見晴台周辺は木々が点々と見えるだけです。戦前から戦後にかけて、この周辺では人為的攪乱があつたと推測されますが、植物園開園後は、自然をありのままに見せる自然植物園として、人為的な管理を最小限にしてきたため、森は自然に成長を続けてきました。同じアングルから撮影した最近の見晴台の写真をみると、木々が大きく成長しており、長年の森の成長が実に大きいことが分かります。園内の樹木（直径10センチメートル以上）の本数も、1964年の約5千本から2000年には約2万4千本にまで増加しています。

東北大学植物園
〒980-0862 青葉区川内12-2
☎ 795・6760 FAX 795・6766
ホームページ <https://web.tohoku.ac.jp/garden/>

さて、今回は「見晴台」の「い」でつなぐお話を。どのミュージアムが登場するのか、どうぞお楽しみに。

森林というのには静かで、変化しないもの、という印象があります。長い目でみると、長い時間をかけて木々が成長し、増えた植物、減った植物、消えた植物があつて、自然生態系が徐々に変化してきています。この豊かな自然生態系を仙台の宝として後世に伝えていきたいですね。



▲最近の見晴台の様子

おうち時間に親子でクッキング!

せんだいレシピ帖

ソラ豆のカレー炒め



ソラ豆の未熟豆は、野菜として食され、5月～6月の旬の季節にしか味わうことができません。さや付きで購入し、早めに調理しましょう。

材料(4人分)

- ソラ豆(さや入り) …12本程度(豆なら40～50粒)
- タマネギ …中1個
- 魚肉ソーセージ …2本
- サラダ油 …小さじ1
- カレー粉 …小さじ2
- 塩 …少々
- 黒こしょう …適宜

※健康政策課Facebook「仙台伊達なキッチン—だてち」では他にもレシピを紹介しています 健康政策課☎214・3894

作り方

- 1 ソラ豆は、さやを軽く絞るようにして割り、豆を取り出す。豆の黒い部分の反対側の丸みに浅く切り込みを入れる
- 2 鍋に湯を沸かして塩(分量外。湯1リットルに対し小さじ1程度)を加え、1を入れたら2分ほどゆでる。ざるに上げ、粗熱を取り皮をむく
- 3 魚肉ソーセージは7mmくらいの厚さの斜め切りにする
- 4 タマネギは薄切りにする
- 5 フライパンに油を熱し、3、4を加えて炒める。タマネギがしんなりしたら2、カレー粉、塩、黒こしょうを振り入れて全体を炒め合わせる

お手伝いPoint

ソラ豆をさやから出す、ソラ豆の皮をむく作業ができます