

2016,9,3~4 キャンプ泊 取立山(3日)・銀杏峰(4日)トレッキング記録

◆3日 取立山記録 標高 1307m 三等三角点

※歴史・名前の由来 取立山・山伏山の中腹には、ゆるやかな台地状の斜面があって、そこには、五所ヶ原、東山等の緩斜面があって、近年まで焼畑農業が行われていた。

江戸時代の中期に加賀藩と勝山藩が取立山の稜線を境に定めた。このころ、この辺に加賀藩の白峰(旧石川県白峰村)から焼畑農業を目的に入植するものが増加した。勝山藩は、この季節的入植者に対して、加賀者と言って、厳しく取り立てたため「取立山」の由来が伝わる。

◆トレッキングの様子：お花の種類が多く感動。暑い時間に登り始めたので、みなさんお疲れ気味・・・。



山野草を楽しみながら



大滝



沢を渡る



あつい～よおお・・・。



きれいな眺望を楽しみながら



こつぶり山 向こうは白山



取立山へ (遠景は取立山)



足元に注意して



三等三角点取立山山頂 1307m



取立山山頂 1307m



無事下山

とても静かな贅沢な時間を過ごしました。
シャワー(室あり)後、星空観察もバッチリ。



宝慶寺いこいの森キャンプ場にて



夕食に高島名物
“とんちゃん焼き”も
みなさんでご笑味。

◆然観察



オトコエシ



ツリフネソウ



ツルリンドウ



オカトラノオウ



クロバナヒキオコシ



メタカラコウ



ダイヤモンドソウ



シラヒゲソウ



ツリフネソウ



クサアジサイ

はじめまして、
みなさんで何度も名前を確
認しました。超感動・・・



ジャコウソウ



タムラソウ



シロヨメナ



キツリフネ



ツノハシバミ



オヤマボクチ



ヒョドリバナ



キブシの実



クルマバハグマ



ホツツジ



タムシバの来年の蕾



アカモノ



ササユリ



アブラガヤ



リンドウ



クモトリソウ



オオカメノキ



クルマバナ



しろばなリンドウ



ツルニンジン



アキノキリンソウ



マイズルソウ



エゾシロネ



ホウノキの来年の蕾



ヤマハッカ



ウワミズザクラ



シロヨメナ

◆4日 銀杏峰トレッキング記録 1440.7m 早朝5:30出発

※歴史・山名の由来 : 山名の由来は、銀を産出していたことからと言われている。登山道の途中には、銀鉱山跡の面影を残す石垣がある。明治10年代まで採掘され、岩石は、人力で麓まで運びました。里山銀杏峰を愛する会で全く登山道がなかった銀杏峰整備に足掛け16年かけて、登山道を作ってくださいましたようです。感謝・感謝。

※トレッキングの様子：お花の多いのにビックリ。来て良かった・・・みなさん、大満足そうです。



登山口



水場：美味しいお水だった



仁王の松



風が心地よい



銀杏峰前山



前山からの眺望



きれいなブナ原生林に行く



眺望が良い



銀杏峰山頂にて



リンドウの花がいっぱい・・・



ヤマボウシの実が美味しい



ちょっとり厳しい所も



もうすぐ下山 お疲れ様

◆自然観察：沢山のお花に癒されました。帰りに、キャンプ場の管理人さんから「トリカブトの花どうでした・・・」と聞かれましたが、「トリカブトのお花畑はお見事でした。」お話によりますと、数年前から、花の終わり、枯れたような状態ななってから、草刈り機で草刈りをされたら、あのように見事なお花が咲くようになったと言われました。自然は少し手を加えると素晴らしいく蘇ることをここでも学びました。今回も、自然に感謝。出会いに感謝でした。



ホツツジ



サラシナショウマ



ツリフネソウ



イラクサ



ツルリンドウ



ヤマジノホトトギス



モミジハグマ



クマバハグマ



ミヤマシキミ



クモトリソウ



トチパンジン



ミズナラの虫えい



チゴユリ



ミヤマシキミ



ユキザサ



ツルアリドウス



ツクパネソウ



ヤマングレ



カメバヒキオコシ



トリカブト



ヒヨドリバナ



アキノキリンソウ



フウリンウメモドキ



ナルコユリ



ハクサンフウロ



シオガマギク



白花 シオガマギク



オトギリソウ



オオカメノキ



キオン



オオヤマレンゲ



サルナシ



シロバナヨメナ



テンニンソウ



ジンジソウ ?



オクモミジハグマ



クジャクシダ



タムシバ



カラスシキミ



ウド

◆帰りに、福井名物“ソースカツ丼“をいただきました。また、高島市に帰り、”道の駅藤樹の里あどがわ“に寄り、お土産購入など楽しみました。

◆ちょっと“山菜メモ” イラクサ：1か月ほど前、参加者のIさんから、海外旅行で“イラクサ“の料理が出たという話をされていたので、今回何度も出会いましたので調べてみました。



(イラクサ) 生命力が強く、どこでも自生している雑草だが、実は山菜としての一面も持つ。若芽を摘んで茹でたり揚げたり汁ものの具にしたり、チクチクした葉は、火を通すと全く気にならないから不思議。少しヌメリがあって、ちょっとザラザラして、独特の食感と舌触り、味は癖がなくて、とても食べやすい。

◆クロバナヒキオコシ・カマバヒキオコシ等名前の由来（シソ科ヤマハッカ属）

若き日の弘法大師が倒れてた旅人にヒキオコシの葉の絞り汁を飲ませたら元気を取り戻したことから「病人をひき起こす」という意味でヒキオコシと呼ばれている。