

自然と共に循環出来る里山ライフの実践を目指して！

**令和6年度 島根県立ふるさと森林公園「里山生活塾」(令和6年度島根県緑の基金公募事業)**

	開催月	講座名	内容
第1回	4月21日(日)	食べられる野草を楽しむ	私たちの周辺の里山には、おいしく食べられる野草や木の芽・若葉などの山菜が、実はたくさん生育している。これらを散策しながら学び採取し、天ぷら等で美味しくいただく。山菜ごはんも食べられる。
第2回	5月11日(土)	初心者歓迎！木を安全に無理なく切るためのチェーンソー実践講座	丸太を使って、チェーンソーの安全で体にフィットした無理のない作業方法を体感的に学ぶ。
第3回	6月29日(土)	チェーンソー目立て実践講座	チェーンソーの構造・目立ての仕方・安全な持ち方を学び実践する
第4回	7月28日(日)	夏の竹特集1 竹のアウトドアグッズ1セットお持ち帰り講座	ご飯を炊く竹飯盒1, 竹皿4, コップ4, 箸4, 竹串4 (家族数により時間内で増産可能)を作成し、未使用の状態でお持ち帰りいただく。竹飯盒に関しては、スタッフが準備したものでご飯を炊く体験をし、カレーライスにさせていただく。
第5回	8月25日(日)	夏の竹特集2 竹どんぶりで食べ、竹灯明を楽しむ	モウソウ竹でどんぶりを各自2個作り、この日のためにスタッフが考案した「森どんぶり」と「海どんぶり」をいただく。午後は、竹灯明を作り、明かりをともして、過行く夏をいつくしむ。
第6回	9月21日(土)	生地から作るドラム缶ピザ作り	里山生活のだいたい！スローライフの象徴であるピザづくりに生地作りから取り組み、里山の自然と共存することを考える。
第7回	10月6日(日)	熾火の力でおいしいアウトドア料理、チルホールによる広葉樹伐倒体験または見学	熾火に埋めて、美味しく、楽しく食べられる創作ホイル焼きをみんなで実践してみる。午後は、薪の材料になるクヌギのチルホールを使った伐倒を体験または見学する。
第8回	11月24日(日)	とことんナメコ～食と植菌	ナメコの作り方について学び、原木ナメコを美味しくいただき、植菌もする。50センチサイズのホダ木を1本持ち帰れる。
第9回	12月8日(日)	薪と簡易炭づくり・炭焼きの昼食を楽	薪づくりや無煙炭化器による炭作りを体験し、樹木の違いによる薪や炭の特徴を学び、炭を使って、美味しい昼ご飯を調理しいただく。
第10回・第11回	1月18日(土)～19日(日)	仕込みから学ぶ燻製教室	サクラの原木を使った本格燻製やペール缶や段ボールを活用した簡易燻製まで、基本から学ぶ2日間。

集合場所：ふるさと森林公園学習展示館9時50分集合10時開始15時終了(第11回のみ9時集合16時終了)  
参加定員は基本的には各回15名(第2回・第3回は各7名、第10回・11回両方参加が条件で10名)

参加費：第1回、第4回、第5回、第6回、第7回、第8回、第9回は1,000円昼食付 第2回、第3回は500円で、昼食無し 第10回・11回は2日間で2,000円燻製の完成品持ち帰り、昼食は無し

申込み方法：住所・氏名・電話番号(携帯可)を明記の上、メール・FAX・電話・郵送で下記へお申込みください。

申し込み先：〒699-0406 松江市宍道町佐々布3352ふるさと森林公園学習展示館内もりふれ倶楽部 担当：野田・藤原

Eメール morifure@coffee.ocn.ne.jp 電話・FAX共通 0852-66-3586