

自然と共に循環出来る里山ライフの実践を目指して！古民家あり、小川有り、本物の里山で開催します！循環散策路開通！

**令和6年度 出雲市佐田町吉野編「里山生活塾」(令和6年度島根県緑の募金公募事業)**

**各回 9時30分 窪田コミセン集合 15時解散予定**

	開催月	講座名	内容	室内会場
第1回	4月20日(土)	野草と山菜・春の散策	里山に自生する山菜や食べられる野草を専門家より教わり実際に調理していただく。デビューしたての「循環散策路」で春の散策を楽しむ。	佐田窪田コミセン
第2回	5月26日(日)	五月のアウトドア一昼食会・散策	熾火で鶏の赤ワイン漬け等をホイル焼き、棒焼きパンとともにいただく。発見盛りだくさんの散策も楽しむ。	佐田窪田コミセン
第3回	9月15日(日)	新米を竹筒で炊く・秋の散策	日本里山の恵みの象徴である新米を竹筒で炊き上げ、ご飯に合うおかずを熾火で調理し昼食をいただく。また、秋の散策を楽しむ。	佐田窪田コミセン
第4回	10月14日 (祝・日)	広葉樹伐倒・ナメコの植菌・キノコ料理	広葉樹を伐木造材し、ナメコの植菌を行う。1本はシイタケ植菌用に葉干しする。ナメコのホダ木は1本持ち帰れる。また、キノコのカレーライスをいただく。	佐田窪田コミセン
第5回	11月16日(土)	ナメコ料理とシイタケ植菌	収穫した原木ナメコを料理し味わう。広葉樹を伐木造材し、シイタケの植菌と伏せ込みを行う。シイタケのホダ木は1本持ち帰れる。スエーデントーチで暖を取る体験もする。	佐田窪田コミセン
第6回	3月15日(土)	収穫した原木シイタケの料理・シイタケ植菌・散策	シイタケを収穫し網で焼いていただくとともに、竹筒でシイタケの炊き込みご飯を調理していただく。その他春の山菜も食す。年度最後の散策も楽しむ。	佐田窪田コミセン

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

参加費各回1,000円(昼食付)、定員各回10名、2カ月前から受け付けます！

※申込時に、A「野外体験中心」またはB「里山の恵みの調理中心」の参加形態希望をお聞きます。