

平成31年度 島根県立ふるさと森林公園「里山塾」(2019年度島根県緑化推進委員会緑の募金公募事業)

	開催月	講座名	内容
食べ事 第1回	4月21日	山菜と野草を食べる	代表的な山菜や食べられる身近な野草について、人との関わりや薬効なども含めて学び、しゃぶしゃぶ、サラダ、天ぷら等で調理し食します。定員30名
山仕事 第1回	5月11日	チェンソー講座1	チェンソーの構造・目立ての仕方・安全な持ち方を学び実践します。定員10名
山仕事 第2回	6月8日	チェンソー講座2	丸太を使ってチェンソーワークの訓練をします。この過程が立木を正確に倒すコントロールを生みます。定員10名
山仕事 第3回	7月13日	チェンソー講座3	立木の正確な伐倒・枝払い・玉切りの訓練をします。定員10名
食べ事 第2回	8月18日	里山の有機夏野菜を食べる	里山生活の中では、小さな野菜畑で自給的な野菜作りが有機栽培で行われてきました。これらについて学び、素材を生かした夏野菜料理を調理し食します。定員25名
山仕事 第4回	9月7日	刈り払い機講座	刈り払い機の安全な作業の方法を実践的に学びます。定員10名
山仕事 第5回	10月12日	枝打ち講座	無ふしの材を生産するために行われてきた枝打ち、現在では、森林の光環境を良くするためにも取り組まれています。安全帯の使い方も含めて実践的に学びます。定員10名
山仕事 第6回	11月9日	チェンソー講座応用編	限定された場所への伐倒をチルホールを使って実践します。定員10名
食べ事 第3回	12月8日	里山で生産されたキノコを食べる	シイタケ・ナメタケ・ヒラタケ等里山で原木で生産されたキノコについて人とのかわりや生産方法等を学び、調理し食します。定員25名
食べ事 第4回	1月11日	島根県内の雑煮食べくらべ	豊かな雑煮文化を持つ島根県で出雲地区から2種類、石見地区から2種類の雑煮を実際に調理し食し、その背景の文化についても学びます。定員25名
食べ事 第5回	2月23日	寒い冬に里山の加工食品を食べる	干し柿・凍み豆腐等里山では、冬季用の保存食として工夫を凝らした加工食品が生み出されて来ました。それらの製法や歴史を学び、調理し食します。定員25名

集合：島根県立ふるさと森林公園  
森林学習展示館

- ・参加費
- 「里山食べ事コース」1,000円昼食付
- 「里山山仕事コース」500円
- ・9時30分受付開始
- ・10時開始、15時終了
- ・雨天決行
- ・「山仕事」は基本的に昼食持参
- ・調理または作業できる服装
- ・雨天時は雨具持参
- ・事前申し込み必須
- ・各回個別に受け付け

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