

令和8年度 島根県立ふるさと森林公園 里山自然塾 「今こそ！田舎の贅沢を全身で楽しもう！」「しまねで動きはじめた循環型林業！」

	開催月	講座名	内容
第1回	5月10日	森林公園で、美味な野草を集め食べてみよう！特別講師：佐藤仁志	有名な山菜はたくさんありますが、実は、身近な野草で美味なものはたくさんあります。それらについて学び、採取して天ぷらでおいしくいただきます。ご飯等主食は持参ください。定員20名
第2回	6月14日	自然の恵み薬草茶と薬草入竹焼き米粉ケーキ！特別講師：佐藤仁志	里山に自生する薬草について学び、数種類を実際にお茶として味わって見ます。午後からは、薬草入りの竹焼き米粉ケーキを焼いて試食します。定員20名
第3回	7月26日	ピザを食べつつ「しまねの循環型林業」を学ぶ、磨き丸太に絵付け	若い世代が活躍する「しまねの循環型林業」の紹介をし、2度焼きでおいしいドラム缶窯ピザをいただき、椅子として使えるスギの自家製磨き丸太に焼きペンで絵付けします。定員20名
第4回	8月23日	夏の日「タケとクロモジ」のランチとヒノキの枝のオーナメントづくりに取り組みます。	自作の竹皿と竹コップで、カレーライスとクロモジ冷茶のランチをいただき、午後からは、春に採取し乾かしたヒノキの枝を使ったオーナメントづくりに取り組みます。定員20名
第5回	9月27日	「しまねの循環型林業」、そして竹のアウトドア昼食体験と和紙づくり	竹筒で炊き込みご飯を炊き、炊き上がるまでの時間で、林業の現場で活躍する高性能林業機械の紹介を含め「しまねの循環型林業」に関する理解を楽しく深めます。午後からは、ヒノキの和紙づくりに取り組みます。定員20名
第6回	10月11日	自然のキノコ大発見～キノコの見分け方実践講座	園内にあるキノコを散策しながら採取し、3人の専門家から鑑定のポイントを学びます。食べられるキノコはキノコ汁でおいしく試食します。定員25名
第7回	11月15日	里山のキノコづくり講座～シイタケ・ナメコ編	里山で作られるキノコたち、その中でシイタケとナメコの作り方を学び、植菌し、2種類のハーフサイズのホダ木を持ち帰れる他、自身で取り組む場合のホダ木の伏せ込み方、原木の作り方も学びます。お昼にはキノコのカレーライスをいただきます。定員25名
第8回	12月6日	里山素材のリース講座～ツル植物・木の実・間伐ヒノキの葉等活用	ツル植物や木の実等を、散策しながら採取し、事前に用意されたヒノキの葉等も含めた里山素材のみを使ってリースを仕上げます。定員20名
第9回	1月10日	春の七草と餅つき～よみがえる里山の正月 特別講師：佐藤仁志	春の七草について、その薬効も含めて学び、本格的な七草粥をいただきます。人と自然の共存を願いつつ餅つきで締めます。定員20名
第10回	2月21日	野鳥の住宅難を解消し(巣箱づくりと設置)共生の未来を！ 特別講師：佐藤仁志	元日本野鳥の会理事長の佐藤氏から巣箱に関する話を聞き、実際に佐藤氏考案の巣箱をつくり、午後から園内に設置します。熾火で焼き上げる究極の焼き芋も味わえます！定員20名
第11回	3月7日	炭と薪とスローライフ(棒焼きパンと飾り炭づくり)	里山生活の楽しみとして、熾火を使ったパンづくりを実践します。また、午後から美しい飾り炭作りに挑戦し、ドラム缶窯の炭焼きについても学びます。定員20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：500円
- ・9時30分受付開始
- ・10時開始、15時終了
- ・雨天決行
- ・基本的に昼食持参
- ・散策や簡易な作業のできる服装で
- ・雨天時は雨具持参
- ・事前申し込み必須
- ・各回個別に受付

* 各回2か月前から受付

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・塚田

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