

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8年度 島根県立ふるさと森林公園「里山生活塾」(令和8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26日 (日)	山菜教室	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。これらを学び、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3日 (日)	タケノコを食べて竹退治	人が導入したにもかかわらず、人が活用しなくなったため、竹藪が増え続け自然の生態系さえも破壊されつつある。この問題と向き合うとともに、タケノコを工夫して美味しくいただき、タケノコの消費促進につなげる。
第3回	6月21日 (日)	島根の里山の宝、本格的な笹巻づくり	米どころの里山で何世代にも受け継がれてきた伝統料理「笹巻」、東北地方が中心であるが、島根県でも、出雲地方を中心に伝承されてきている。本格的な「笹巻」をつくとともに、山林で繁茂する笹についても考えてみる。
第4回	7月5日 (日)	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5回	8月30日 (日)	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6回	9月13日 (日)	森林公園の樹木教室	森林公園の様々な樹木を、森林インストラクターと散策しながら1日じっくりと学ぶ。
第7回	10月25日 (日)	もりふれ倶楽部自家製の磨き丸太にじっくり絵付け体験	大小様々な磨き丸太(杉または檜)から自分のものを選び、4時間かけて焼きペンでじっくり絵付けをし、椅子や置物として楽しみます。
第8回	11月29日 (日)	そば打ち体験	日本3大蕎麦の1つ出雲そば。出雲地方では、おいしい新そばがとれる。この新そばを使ってそば打ち体験を行い、田舎の贅沢について一考する。
第9回	12月20日 (日)	里山素材のジャム作り	里山の果実の利用をテーマに、柚子と梅でそれぞれジャムを作る。
第10回	1月24日 (日)	とことんシイタケ～食と植菌	シイタケの作り方や薬効等について学び、今回は、原木シイタケを乾燥・冷凍保存したものを調理し美味しくいただき、植菌もする。1mサイズのホダ木を1本持ち帰れる。
第11回	2月14日(日)	燻製教室 本格的にベーコン 簡易に数種類	本格的な燻製器で本格的なベーコン、そして、簡易燻製器でチーズやナッツの燻製を作る。

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～15時

参加定員：基本的には各回15名
(第4回・第5回・第11回は10名)

参加費：第1回、第2回、第8回、第10回は
1,000円昼食付

第3回笹巻6本持ち帰りで1,000円
昼食無し

第4回、第5回は500円昼食無し
(チェーンソーを借りる場合は、別に
500円)

第6回、第7回は500円で昼食無し

第9回ジャム2瓶持ち帰りで1,000円
昼食無し

第11回燻製持ち帰りで1,500円
昼食無し

* 各回2か月前から受付します

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