

JPR通信

2006

Vol. 3
2006年10月

NPO法人 当別エコロジカルコミュニティ
TEL : 0133-22-4305
FAX : 0133-22-2263
E-mail : tectec_ee@ybb.ne.jp
ホームページ : http://www.geocities.jp/tectec_ee

参加人数

男子 7人
女子 5人



活動場所

洞爺財田自然体験
ハウス、その周辺



第3回 自然の恵み

2006年10月14日 (土) 10:00~15:00

ソバ粉が出来るまで…



体験ハウスにある水車小屋の横にはソバ畑があります。ソバ作りのリーダーとさせていただきパークボランティアの皆さんをご紹介した後、ソバの畑へ行きました。すでに今年の収穫は終わっていたのですが、収穫の時に落ちた実が再び芽を出し、季節外れの白い花が咲いていました。パークボランティアの小田切さんのインタープリテーションでソバの花を観察した後、水車小屋に入り、ソバの実が粉になるまでを実演をまじえて教えてもらいました。実際に水車を回し、その力で臼を動かしてみると、その力強さに子どもたちも驚いていました。

葉っぱのスタンプ



午後は、前回の続きの葉っぱのスタンプ図鑑作りです。まだ見つけられていない葉っぱを、体験ハウスの周辺へ探しに行きました。子どもたちは、自分たちのグループですでに押しである葉っぱを覚えてから出かけます。レンジャーと一緒に木のことを聞きながら葉っぱを採集してゆきました。

体験ハウスに戻って新しい葉っぱをスタンプし、葉っぱの名前を調べ、葉っぱ図鑑の完成です。最後に、図鑑に押しした葉っぱを使って、マイバックを作ってみました。このバッグを使って買い物に行ってくれるかな？

ソバ打ちを体験する！！



ソバ打ち体験は体験ハウスに戻って行きます。子どもたちはグループに分かれ、それぞれのグループにソバ打ち熟練のパークボランティアが指導を行い、レンジャーも一緒です。

初めに、ソバ粉と小麦粉をふるいにかけて。サラサラになった2つの粉を良く混ぜながら水を加えていきます。ここがポイント。まんべんなくソバ粉に水を混ぜていかないとソバが切れてしまいます。また、水の分量もその時の湿度によっても微妙に変わってきます。パークボランティアの方々はその手で行っています。水を混ぜていくと粉はボソボソになり、次第に小さな玉に、それがくっつき一つの大きな固まりになっていきました。次に、その固まりを薄く伸ばし、折りたたんだ後、包丁を使って切っていきますが、なかなか細く切れず、パスタのようなものも・・・？ でも、茹でて口に入れたときの味といたら、自分の作ったものに勝るものはなかったようでした。

10月14日 (土)

午前：ソバの畑と水車小屋でソバ粉をひく様子を見た後、ソバ打ちを体験し、昼に食べました。

午後：前回作った湖畔の木の葉のスタンプ図鑑。前回拾っていない葉を拾い、スタンプして図鑑を完成させました。お土産に葉っぱスタンプのマイバックを作りました。