



おかもりファミリークラブ 第4回目



テーマは「木とふれあおう」
～薪割り体験 & 森のばらムクーヘン作り～

今号のトピックス

- 1 おかもりファミリークラブ 第4回目の開催の様子をご紹介します
- 2 市民活動団体「森の畑倶楽部 大豆でe-co」代表、太田由美子さんにインタビュー

…… スタッフリレー

おかざき自然体験の森スタッフがリレー形式で登場します！

イベント担当の榎本です。フィールドネームは「えのちゃん」。

主に「四季のまつり」の凧揚げ、竹とんぼづくり、水鉄砲づくり、流しそうめん等イベントを担当しています。

体験の森で工作大会や昔ながらの農業体験などを通じ、すばらしい自然に触れてくださいね。





おかもりファミリークラブ 第4回目の開催の様子をご紹介

おかもりファミリークラブとは？

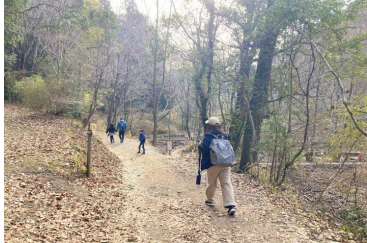


おかざき自然体験の森のフィールドで、
直接体験を通じてメンバー同士の相互作用の中
で学び合い、自ら考え行動することを目指す
クラブです。



2025年度第4回おかもりファミリークラブ実施しました！
第4回目は「木とふれあおう」。開催したレポートをお届けします！

駐車場から管理棟までの自然観察からスタートです.....



第2回目から4回目は、駐車場から活動スタートです。
各家族で駐車場から管理棟までの道のりを自然観察します。

連続参加のクラブだからこそ、動植物の様子の変化を感じることができます。

おかもり旗を掲揚した後、メインプログラムへ！.....



クラブオリジナルソングを歌いながら、クラブ旗の掲揚です。
楽器を持参して演奏してくれる子もいて、心地よい音色が聞こえてきました。
さあ、今日のクラブもめいっぱい楽しもう！

プログラム「薪割り体験」.....



第4回目のプログラムテーマは「木とふれあおう」です。
体験の森内で伐採したスギを使って、薪割り体験をしました。薪割り器に木をセットして、ハンマーで木を叩いて割ります。力の入れ方、たたく場所、ハンマーの持ち方など、コツを教えてもらって挑戦！
全員割れるまで真剣な表情で取り組む姿はステキでした。

メンバーの
感想



力の入れ方など
コツがわかった

昨年やった時より早く薪が割れた



割れた時は嬉しかった



「森のクッキング」でバームクーヘン作り



もう一つのプログラムは、体験の森の材を利用して、クッキングに挑戦です。今回はバームクーヘン作りです。

バームクーヘンの生地を巻き付ける芯には、竹林整備で伐採した竹を、生地を焼く燃料には、里山整備で伐採した木を使ってできた木炭を使いました。

何層にも重なっているバームクーヘンが完成するのに、こんなに手間がかかるのですね。

何度も繰り返し層を重ねて、やっと完成



バームクーヘンの生地が焦げないようにじっくり火で焼いていく工程は、時間がかかります。

炭から伝わる熱の温度、火元からでる煙を体感しながらの作業は、想像以上に大変でしたね。それでもいいにおいがして来て、だんだんおいしそうになっていく過程があり、出来上がりまで根気よく取り組みました。

メンバーの感想



火が飛んだり大変だったけど、作れてよかった

みんなと一緒にやっていくなかでよい工夫を共有できることがよかった



ふりかえりの時間です



最後に今日の活動と全4回についてふりかえり、共有する時間を持ちました。全4回で心地よく、気持ちのよい雰囲気のクラブになったと感じています。

家族の枠を超えて、交流している様子が嬉しかったです。みんながステキなクラブを作ってくれました！

また体験の森に遊びに来てくださいね！いつでも待っています♪

メンバーの感想

楽しかった！
いつ行っても楽しい！

仲間と関わり発言をする息子を見て成長を感じ、嬉しく思いました。

自然の中で新しい体験ができて楽しかった。

毎回、興味深いテーマで息子以上に私も楽しみにしていました。

市民活動団体「森の畑倶楽部 大豆でe-co」インタビュー

毎月活動している「森の畑倶楽部 大豆でe-co」代表 太田由美子さんにイベントのことをお聞きしました



代表：太田由美子さん

設立から20年経過されていますが、これまで長年継続されてきた中で感じられることはどんなことですか。

スマホなどの普及により疑問に思ったことは直ぐに調べられるようになりました。その反面、どうしてだろう？どうなっているのかな？よく見て考えてみよう...といった時間が少なくなってきたように思います。

どんな思いで活動されていますか？

土に触れる活動も調理する食材も、よく見て、耳を澄まして、全身で触って、匂いをかいで、時に食す。

センス・オブ・ワンダーの感性を育くむことを意識しています。

参加者の自然体験の原風景の一部になれば嬉しいですね♪



毎回イベントは畑の活動と室内の活動がありますね。それぞれどんなことを体験できますか。

活動時間は9:30～12:00です。前半は森の畑で種まき・草取り・収穫・生きもの観察などです。鍬や足踏み式脱穀機など普段目にしない本物の道具・機械も体験します。

後半は昨年仕込んだ味噌や大豆を使った献立の調理試食です。日本食文化の継承や、すり鉢・すりこ木など昔からの道具も使います。

2月は毎年人気のある「味噌仕込み」でした。

内容と開催された様子で印象的だったことを教えていただけますか。

茹でた大豆を手で潰したり、豆麴・米こうじの匂いを嗅いで触って虫眼鏡で見てから仕込みをしました。「常滑焼のかめを使う理由に興味をもった」「普段食べている味噌の原材料を知ることができた」「家では食べない味噌汁を沢山食べた」などの声が聞かれました。

今後の活動で計画していること、やってみたいことはありますか。

栽培するものや調理の材料・手法に目新しいものを取り入れてみたいです。

読者の方へメッセージをお願いいたします。

森の木々が出す空気や鳥のさえずりの中で一緒にわくわくの体験をしましょう！

化学肥料や除草剤を使わないので体にも生きものにも地球にも安全安心です♪



おかざき自然体験の森

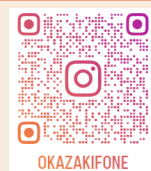
住所：愛知県岡崎市八ツ木町池ノ上10番地

☎0564-45-5544

<https://okazaki-kanko.jp/mizutomidori/shizen-taiken>

(受付時間 9:00～17:00)

E-mail:okazaki-fone@conyx.co.jp



OKAZAKIFONE



Facebook