

## 2008・広大マスタースズ市民講座報告

### 子と親のための「野っ原探検講座」第3回 「里山で遊ぼう」

西村 清巳

10月13日（体育の日）10~14時 晴天

一般参加者24名、学生ボランティア3名（高木、福田、秋月）生涯学習課倉田さん、総勢28名が秋の七塚原高原で遊びました。

9時に倉田さんと学生ボランティアが来てくれたので、どんぐり標本用ペットボトルの準備やドングリパン、リンゴジャム、野菜スープ用の材料、炊飯用具の準備をしてもらいました。

10時全員キャンプ場に集合。万葉の森、約1キロを歩きます。テーマは「どんぐりの標本12種類集める」食べられる木の実を食べよう、ただし樹木は子孫を残すために実をつけています。鳥さんや、小動物さんに食べてほしいのです。人間が食べるのは迷惑だと思っています。少しだけいただきます。歩き始めるとどんぐりにはあまり注意がいかにクリ拾いばかりに集中しました。万葉植物を横目で見ながら遠慮勝ちに解説。クロモジ、サンショウなど森の香りをかいでもらいました。

11時20分キャンプ場に帰って、ドングリパン生地づくり、ドングリの皮むき、きざみ、リンゴジャムのリンゴきざみ、野菜切り、ドングリパン焼きの炭火起こし、役割分担して子どもたち頑張る。仕上げは大人がしたかな。

12時30分から、竹の串（70cm）にドングリ入りパン生地を巻きつけて炭火で焼き始める。火が強いので休まず竹串を回す。10分くらいでふっくらこんがり焼き上がる。焼き上がる順にジャム、野菜スープと一緒に昼食。みんなの笑顔を添えて美味しい食事が出来ました。

ドングリ標本「アラカシ、シラカシ、クヌギ、コナラ、アベマキ、ナラガシワ、クリ、スダジイ、つぶらジイ、マテバシイ、ウバメガシ、カシワ」をペットボトルに飾って食べられるドングリ、食べられないドングリ、食べられない（渋い）ドングリを説明。みんなで後片付けして14時終了。お疲れ様。高木さん、福田くん、秋月さんご苦労様。



写真1：みんな集まれ



写真2：どんぐりパン生地づくり



写真3：マテバシイの皮むき



写真4：火起こしワッショイ



写真5：ドングリパン焼き



写真6：ドングリの仲間集め



写真7：何の話かな？



写真8：竹串にパン生地をつけよう



写真9：うまい！



写真10：ドングリ標本