

2024年12月度の観察記録

カテゴリ : 2024年

_MD_POSTEDON投稿者: [Zz.admin](#) 掲載日: 2024-12-8

2024年12月度の観察記録です。

```
Untitled Page .auto-style1 { text-align: right; } var gaJsHost = (("https:"  
== document.location.protocol) ? "https://ssl." : "http://www.");  
document.write(unescape("%3Cscript src='" + gaJsHost + "google-analytics.com/ga.js'  
type='text/javascript'%3E%3C/script%3E")); var pageTracker =  
_gat._getTracker("UA-3205823-1"); pageTracker._initData(); pageTracker._trackPageview();
```

2024年?12月?8日(日) 9:30~13:00 作成: 田畑恭子 監修: 瀧川正子
写真協力: 伊藤義人氏

参加者: 大人?15名, 子ども?6名 天気: 小雨のち曇り時々晴れ 長い歴史を持つ平和公園自然観察会の12月の芋煮会ですが、これまでに当日雨になった記憶がほとんどありません。しかしこの日は朝から小雨模様で、雨雲予想を見るとその後もうっすらとかかり続けていて、開催が危ぶまれました。心配しながら準備を進めるうちに雨は止み、薄日も射すようになり、予定通り実施することができました。 集合時間を前に小雨が降り続いていましたが、ひとまずいつも通り準備を進めることにしました。ポリタンクに水を汲んだり、リヤカーに資機材や食材を積み込んだりするうちに少しずつ空模様は好転して、里山の家を出発する頃にはすっかり晴れ上がっていました。





小雨の中で水の用意 資機材をリヤカーに積み込む 子どもたちにも手伝ってもらいながら重いリヤカーを引いて歩き、芋煮会の会場に向かいました。中道では例年のように色とりどりの紅葉が楽しめました。

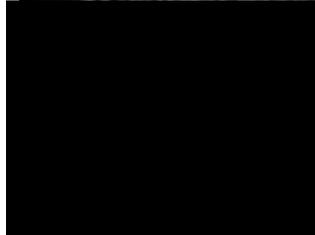


芋煮会の開場へ進む 紅葉の中道 会場に到着するとまず資機材を下ろしてそれぞれの場所に配置しました。いつも通り会場の奥にパン焼き用のコンロを置くことにして穴を掘り始めました。かなりの大きさですが、あっという間にコンロがセットされました。



会場に到着 パン焼きコンロ用の穴掘り コンロのセッティング 今日のリダー的存在のキャンプの達人の男性から、子どもたちには燃料集めの指示が出されて、コンロとかまどの近くに薪や落ち葉が集められました。そして集められた薪を使ってかまどに火が入れました。





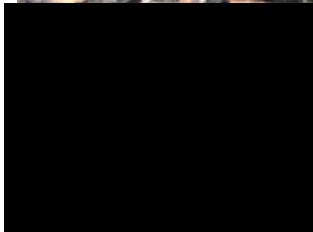
燃料用の枝の準備 かまどの火起こし

一方トウチク林では竹パン用の竹の伐り出しが始まっていました。竹伐りはなぜか子どもたちに人気で、馴れない手つきながらも一生懸命に長さを合わせて伐り出し、合計20本ほどの竹とマシュマロ焼き用の枝の用意が進みました。

一方トウチク林では竹パン用の竹の伐り出しが始まって

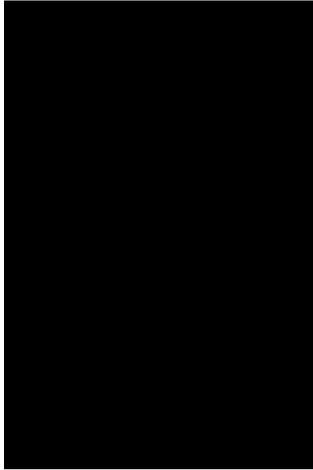


竹パン用の竹の準備 竹パン用の竹の準備2 パン焼きコンロにも火が入り、その周辺にパン焼き用の竹が渡されていました。

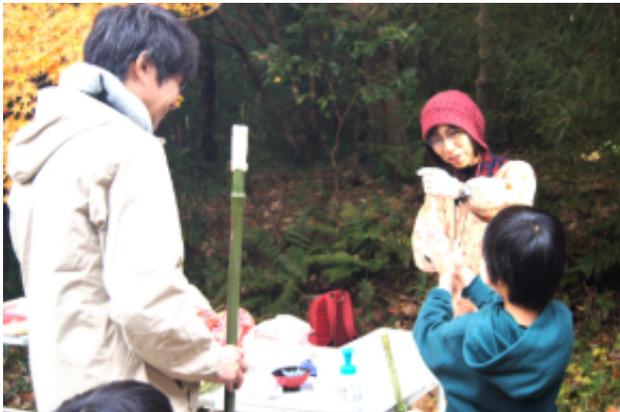


パン焼きコンロの周辺の整備 パン焼きコンロの周辺の整備2 同じ頃、かまどにかけられた大鍋には里芋が投入されました。鍋は強火で一気に熱され、間もなく沸騰してその他の具材も次々と加えられました。





里芋の投入
竹パンの生地はロールパンのレシピです。こねて一次発酵まで済ませて丸めたものを一晩冷蔵庫で寝かせたものを持ち込んでいます。手のひらにとって細長く伸ばし、伐り出した細めのトウチクにくるくると巻きつけました。



竹にパン生地を巻きつける 竹に巻きつけたパン生地
コン口の熾火で焼きます。最初は大人が巻いたものを渡して焼いていましたが、2個は自分で巻きたいと言い出す子どもたちもいて、見よう見まねで上手に巻いて焼きに行っていました。何年も芋煮会に参加して「遠火でじっくり」という

コツを心得ている参加者もたくさんいて、いい具合に焼けたパンが次々と出来上がりました。

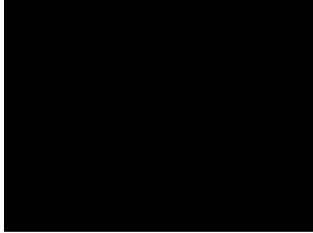


パン焼き開始 パンとマシュマロ焼き 上手に焼けたパン

大鍋の方は全体に火が通って里芋が柔

らかく煮あがったところで仕上げのネギが投入されました。少な目の量で作ったつもりでしたが、ほぼ鍋一杯に出来上がっていました。「芋煮ができたよ」と声がかかり、みんな持参のお椀を手に大鍋の周りに集まり、順番に熱々の芋煮を取り分けていました。





ネギを投入して完成 芋煮を取り分ける
いつも通りキャンプの達人の参加者が、スモアの材料を用意してくれていました。細い竹の枝の先にマシュマロを刺して火にかざして柔らかくなったものにチョコレートとクラッカーを合わせて食べる、アウトドアならではのスイーツでこの日の芋煮会の食べ物は終了となりました。みんなで後片づけをして、最後にこの1 年を振り返りました。異常なまでの夏の猛暑が何よりも記憶に残る今年の気候でしたが、季節や天気を問わず自然に触れることができ、心身の癒やされる場所が身近にあるのは幸せなことと感じる1 年でした。子どもたちのどんどん成長する姿も印象に残りました。来年もまた新たな出会いに恵まれる年であるよう願います。





スモア作り コンロの後始末 振り返り

この日の活動項目: 落ち葉集め,薪集め,竹伐り,芋煮づくり,竹パン作り,マシュマロ焼き,スモア作りなど