

平和公園自然観察会

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

平和公園自然観察会の芋煮会はこれまで雨になった記憶がほとんどありません。この日の朝は小雨模様で開催が危ぶまれましたが心配しながら準備を進めるうちに雨は止み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。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。



小雨の中で水の用意



資機材をリヤカーに積み込む



芋煮会の開場へ進む



紅葉の中道



会場に到着



パン焼きコンロ用の穴掘り

会場に到着するとまず資機材を下ろし、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ました。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とコンロに火が入られました。トウチク林では竹パン用の竹を伐り出しました。子どもたちは馴れない手つきながらも張り切って伐り出した竹を長さをそろえて切り分け、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。パン焼きコンロにも火が入り、その周辺にはパン焼き用の竹が渡されていました。



コンロのセッティング



燃料用の枝の準備



かまどの火起こし



竹パン用の竹の準備



竹パン用の竹の準備2



パン焼きコンロの周辺の整備

※Facebook も見てください！「平和公園自然観察会 Facebook」で検索・または⇒



今回の参加者数が去年の半分ほどになったので、かまどの大鍋には半分弱の水が張られ、最初に里芋が投入されました。大鍋のお湯はまもなく沸騰し、その間に調味料や他の具材も順次加えられました。竹パンの生地は手のひらで細く伸ばして伐り出した竹に巻きつけます。参加者には最初は生地を巻いた竹を渡しましたが、2個目は自分で巻くと言う子どもたちもいて、生地を渡すと見よう見まねで思いのほか上手に巻きつけていました。そしてコンロの熾火で焼く際には「遠火でじっくり」という焼き方のコツを芋煮会に何度も参加して心得た参加者も多く、美味しそうなパンが焼きあがっていました。



パン焼きグリルの周辺の整備 2



里芋の投入



竹にパン生地を巻きつける



竹に巻いたパン生地



パン焼き開始



パンとマシュマロ焼き

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。



上手に焼けた竹パン



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、スモア用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