

里山大地自然学校 2022年3月定例プログラムのご案内

春の野草料理と箸作り

今回は、芽吹いたばかりの春の恵みをいただきます。
七草などに象徴されるように、季節を知り、野の草を識別し、食用、薬用に生かし、暮らしを彩るのは、古よりの文化、美意識でした。
近年は、場所や機会が少なくなっていますが、是非、子どもたちに伝えたいものです。
又、アウトドアや災害時の知恵として、知っておくのも無駄ではないでしょう。
様々な野草と料理の中から、お気に入りの一品を発見してみませんか？
午後は、門出の季節にちなんで、里山の自然素材を使った箸作りをします。
作りながら手仕事を覚え、素材による違いを感じ取って、木や竹とも仲良くなります。
なるべく長く使えるよう、天然の油や蜜蝋を使った仕上げもしてみましよう。
上手くできたら、端布で袋を作って、携帯用にするのもよし。
口に入れるものなので、素材が分かっているのは嬉しいところです。
「橋渡し」、「いつもペア」、「ご飯が食べられる」、「難を転ずる（南天の木の場合）」など縁起を担いだ話も色々あります。

自然農入門は、岩野さん（佐那河内自然農塾主宰）が参加できませんので、休講となります。
みのり君のジャグリング、原木椎茸の収穫体験あります。

日時：3月27日（日）10時～15時30分頃まで

*活動のイメージ（今までの記録から構成）



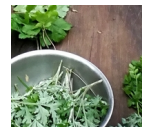
木登り



ジャグリング



野草を摘む・料理する



苣、土筆、椎茸、芹、蓬、三つ葉、ノビル、ヤブカンゾウ、ユキノシタ、アシタバ、



料理



米を研ぐ



お昼ご飯



リヤカー



工作



滑り台



石のテーブルで



花の香り

*アレルギーのある方は、あらかじめお知らせ下さい。