

# 里山大地自然学校 2022年6月のご案内



お持ち帰りできます！

今月は、収穫中の梅を使って梅干しを漬けます。  
塩漬けだけでも、梅漬けとして食べられますが、お家で干したり、紫蘇や蜂蜜を足して「我が家の梅干し」に仕上げるのも楽しいですね。  
簡単にできて、香り高い梅醤油もお勧めです。



アジサイ

完熟梅は、近縁の杏に似てフルーティーな甘い香りがします。  
一般には、農薬を使い、流通のため早目に青い実を収穫することが多く、完全無農薬、完熟の梅は希少なものです。



希望により、筍、ヤマモモ、木苺などの収穫、らっきょう漬け、どくだみ茶作りもできます。  
どくだみは、薬草、虫除け、痒み止めなどにも使われています。



収穫

自然農入門は、今回は、岩野さん多忙のため、お休みします。

実は豊かな梅雨の季節、雨の合間を縫って子どもたちと出かけてみませんか？

日時：6月26日（日）10時～15時30分頃まで

集合場所：初めての方は、豊崎八幡宮（名東町1-1付近）0950集合。

今までにご参加の方は、会場に直接お越しください。

当日連絡先：050-5216-2572

対象：12歳位までの子どもの居る家族を中心に。

その他の方も、受け入れ可能な範囲で参加できます。

準備物：お持ち帰り用保存容器、空き瓶など、漬けたいものにより、塩、醤油、砂糖など、米1合／人、食器（竹食器作りも可能）、水筒、工作する人は鋸、鉋、ナイフなど。  
服装は長袖、長ズボン、運動靴又は長靴、帽子、手袋、合羽、着替え、タオルなど。  
危険から身を守るためにも、服装は重要です。  
虫除け（成分ディートは幼児使用制限あり、各自判断で。ハーブ、どくだみなど自然素材もあり。）

参加費：大人¥1000、子ども¥800、乳児無料

締め切り：6月24日（金）、締め切り間近！

お問い合わせ：[satoyama.daiti@gmail.com](mailto:satoyama.daiti@gmail.com)



目を輝かせてるのは、

プログラム：

- 1000～1020 ミーティング（説明、自己紹介、やりたいことなど）
- 1020～1230 収穫：梅、らっきょう、野菜、真竹の筍、木苺など  
昼食準備（子どもたちを中心にみんなで）
- 1230～1330 昼食
- 1330～1510 梅干など保存食を作る。
- 1515～1530 ふりかえり（感想、希望など）
- 1530～ 時間のある方は、夕方まで交流など。



Yさん作、草のバック！

プログラムは目安であり、天候、参加者などの状況により調整、変化します。  
必ずしも他の人と同じことをやる必要はありません。各プログラムの参加は自由です。  
興味があること、やってみたいことがあったら、伝えてください。

- \*お持ち帰りの分量は、収穫量、参加人数によりますので、ご了承ください。
- \*発熱、咳などコロナが疑われる症状がある方、感染者との接触があった方は、参加をお控えください。
- その他、専門家のアドバイスを参考に、各位ご対応ください。
- \*少雨決行。本格的な雨の場合は中止し、当日7AMまでにメールを流します。
- \*危険のチェック、周知をするなど、安全には注意を払っておりますが、各参加者・保護者の責任のもとご参加下さい。
- 保険が必要な方は、各保険会社にて、障害、レクリエーション、旅行保険などをご契約ください。
- \*アレルギーのある方は、あらかじめお知らせ下さい。
- \*自然のままで、観察する楽しさを紹介しています。昆虫採集はできません。
- \*写真記録をしています。案内やFB、ホームページ（予定）などに使用の可能性がありますので、ご都合の悪い方はあらかじめお知らせ下さい。



ブランコ



筍の収穫



じゃがいもを洗う



筍の皮剥き



みんなでお料理



昼ごはん

