

分科会リーディング・プロジェクト

「冬鳥観察会&手前味噌づくり」開催結果概要

1. 開催概要

- ・日時：平成20年2月17日9:00~14:00
- ・場所：灰塚コミュニティセンター、ウェットランド及びフレントリ館
- ・主催：ウェットランド自然観察会実行委員会（冬鳥観察会）
のぞみが丘楽農仙人塾（手前味噌づくり）
- ・後援：社団法人 中国建設弘済会

2. イベントの様子

ハイツカ湖地域ビジョンのリーディング・プロジェクトの一環として、去る2月17日に冬鳥観察会（第6分科会）と味噌作り（第1分科会）の合同イベントが開催されました。

<冬鳥観察会>

午前の部の冬鳥観察会では、アイスブレイクの後、基本的な野鳥観察方法やものさし鳥についてのオリエンテーションがあり、手始めにフレントリ館内からウェットランドにいる鳥たちを観察しました。

続いてフレントリ館から少し隔たった観察小屋周辺までバスで移動し、橋の上などからも野鳥観察を楽しみました。

雪の舞う中でしたが、ミサゴやカワウ、カイツブリ、ダイサギ、カモ類などが見付き、姿こそ見えませんが、コゲラやセグロセキレイ、ミヤマホウジロなども可愛らしい声を聞かせてくれました。



冬鳥観察会オリエンテーション



フレントリ館内から観察する



途中晴れ間ものぞいた屋外での冬鳥観察



観察小屋近くの橋から観察する

<手前味噌づくり>

灰塚コミュニティセンターに移動した参加者は続いて味噌作りに挑戦しました。

のぞみが丘楽農仙人塾の伊藤さんを講師に向かえ、笑い声が飛び交い、終始和やかな温かい雰囲気にながら参加者たちは味噌作りを体験しました。のぞみが丘楽農仙人塾の元気なお母さんたちの昼食作りも同時進行していたため、野鳥観察を終えてすでにおなかを空かせた子どもたちは(大人たちも?)つまみぐいの手が止まらなかったようです。

悪戦苦闘の末、ようやくすべて容器に詰められて封をした後は、みんなで昼食となりました。呉汁、おむすび、お漬物、おからドーナツ、くみ豆腐など、参加者全員で地元産の食材を心ゆくまで味わいながら交流しました。



前日から水に浸けておいた大豆に麴と塩を入れよく混ぜ込む



味噌くり機でミンチにし、手でよくこねて団子にする



最後のスパートをかけるため、全員で楽しみながら協力する



団子にしたものを順次、塩を敷いた容器に詰めていく



味噌の仕込みを終え、みんなで昼食をいただく