

ハイツカ湖で実施された催しもの等

1. 自然観察ガイド養成講座

開催日時：第1回：2008年3月11日（火）19:00～20:15

第2回：2008年4月9日（水）19:00～20:15

第3回：2008年5月21日（水）19:30～21:00

開催場所：灰塚コミュニティセンター（三次市三良坂町灰塚）

主催：ハイツカ湖地域ビジョン 第1・4分科会

共催：のぞみが丘運営協議会 文教体育部

概要：2008年の3月11日に第1回（参加者数：約25名）が、4月9日に第2回（参加者数：約15名）が開かれた自然観察ガイド養成講座は、毎回テーマを変えながら開催されており、第1回はカタクリ、第2回は春植物、第3回はホタルとブッポウソウをテーマに開催されました（参加者数：約25名）。地元ハイツカ湖の魅力的な資源を学び活かすため、今後も継続して開かれる予定です。

〔第1回の様子〕



〔第2回の様子〕



2. 草レチック大会

開催日時：2008年4月29日（祝）10:00～15:00

開催場所：なかつくに公園（庄原市総領町田総の里西）

主催：ハイツカ湖歓交協会

後援：ハイツカ湖周辺地域連絡協議会、(株)里山総領、稲草西自治振興区、(財)中国建設弘済会、灰塚ダム管理支所

協力：県北レクリエーション協会、逆手塾、(福)総領福祉会、ザ・学校（適疎塾）

協賛：空の工房太陽風、ガラス工房ポレポレ、手づくり集団：木族、MGYH、燻煙工房香豚、あまご生産組合、和笑会、ハナピラタケ広島、備後矢野駅

概要：なかつくに公園で開催された草レチック大会は、「草で遊ぼう！ 草を食べよう！ 草を歌おう」をテーマに、草を用いた遊びや山野草摘み、山菜料理、草もちつき、草笛コンサートなど、盛りだくさんの「草」を楽しむプログラム満載のイベントでした。
（参加者数：約75名）



3. 「抱きしめてハイヅカ湖」夢実現コンサート

開催日時：2008年5月4日（日）13:00～15:00

開催場所：灰塚ダム記念公園（三次市三良坂町仁賀）

主催：「抱きしめてハイヅカ湖」実行委員会

後援：仁賀振興会、ハイヅカ湖歓交協会、カフェレストラン湖畔の森、(福)総領福祉会、障害者支援施設ともいきの里、ザ.学校（適疎塾）、県北レクリエーション協会、ええ農（風和土）逆手塾、灰塚ダム管理支所

概要：2010年5月4日のみどりの日に実現を目指している一大プロジェクト「抱きしめてハイヅカ湖」のイベントの一環として開かれたこのコンサートでは、ジャズライブ、トークショー、草笛の演奏などのプログラムがあり、最後に集まった参加者で手をつなぎ、今後、より盛り上げていくイメージを共有しました。（参加者数：約50名）



4. 第3・第6 先行分科会

開催日時：2008年6月9日(月) 19:00～21:00

開催場所：灰塚コミュニティセンター(三次市三良坂町灰塚)

主催：ハイツカ湖地域ビジョン事務局

概要：

【第3分科会】(参加者数：8名)

事務局から『空心菜を用いた水質浄化実験』の提案があり、参加者に承認された後、企画を実現するために決めなくてはならないことについて意見を出し合い、ひとつひとつ具体的に詰めていきました。その中で、「先ず食べてみないことには」という意見で一致し、試食会を6/17に実施することになりました。



【第6分科会】(参加者数：9名)

事務局より試行プロジェクトのひとつである“地域リーダーとなる人材の育成”として、プロジェクトWET講習会が紹介され、参加者の承認を得ました。第6分科会では、7/12・7/13に開催する講習会と併せ、7/21から始まる『森と湖の旬間』開催期間中に、ウェットランドを活用した環境教育として、どんなことをしたいか、また、実現のためにどんなことを決めなくてはいいか等について協議を行いました。

環境教育プログラムを実施する際の前提や、親子一緒に参加できること、昼食ができること、地域の学校と連携して行いたいこと等、運営の話に加え、どのようにすれば子供たちが川に入るか、川に目を向けるかという精神論的な意見も多く出ました。今回は「5W1H」を決めたままで終わったため、次回は議論が不足しているところ、修正すべき箇所について話し合い、実践に向けて1つの形にする必要があります。



5. 第3分科会 空心菜試食会

開催日時：2008年6月17日（火）18:00～20:30

開催場所：木屋自治振興会館（庄原市総領町木屋）

主催：ハイツカ湖地域ビジョン事務局及び第3分科会

後援：灰塚ダム管理支所

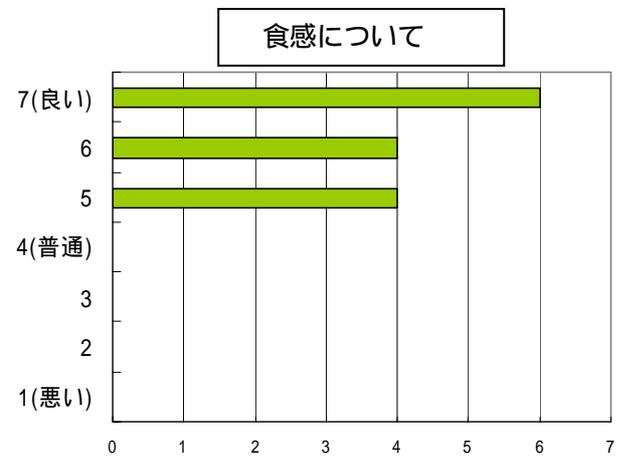
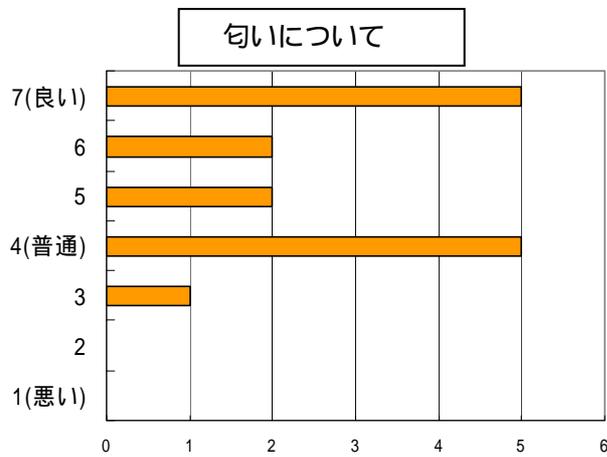
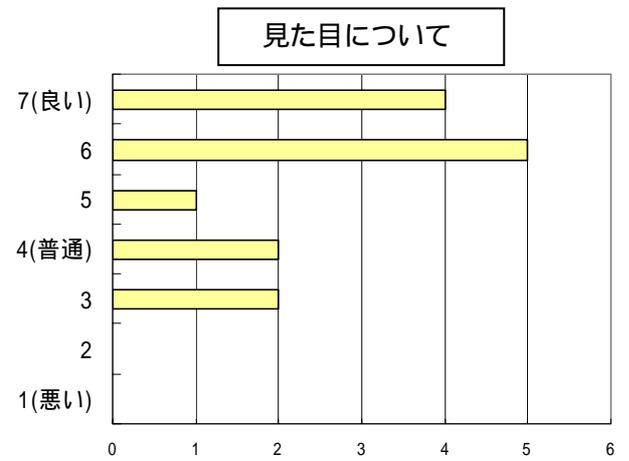
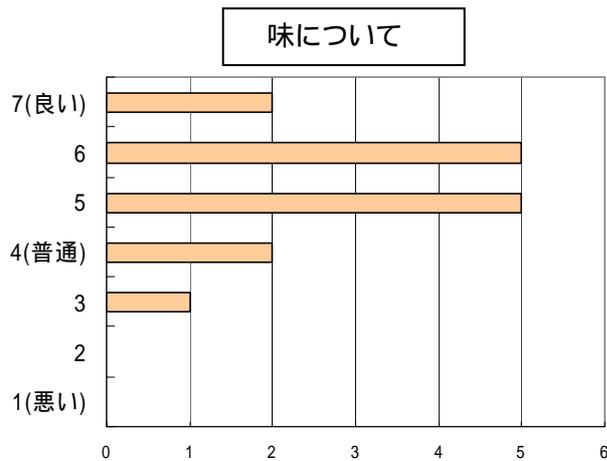
概要：18時から始まった試食会は、木屋自治振興区の方々のご協力のもと、調理の段階から参加者全員で空心菜を考察していきました。シンプルな炒め物に始まり、おひたし、酢の物、かき揚げ、茎の味噌炒め、みそ汁等、様々な調理法を試しながら、味や食感、見た目等を評価しました。最も好評だった調理法は空心菜特有のぬめりが活きた酢の物でした。また、この試食会に合わせて取り寄せた空心菜の栽培キットを参加者が持ち帰り、各自で育ててみる試みがこの日から始まりました。

会の終了後は、木屋癒香の杜に移動し、コーヒーやケーキで一息入れながら、参加者たちは木屋自慢のホタルを楽しみました。（参加者数：15名）



空心菜 評価シートの結果

空心菜について、「味」「見た目」「匂い」「食感」について7段階で評価しました。参加者から出た意見として、調理時間が短いため手間が要らない、栄養が逃げない等の扱いやすさについて、また、匂いやクセもないため様々な料理に合い、葉ものが苦手な人も食べやすいのではないかと、葉の緑色も炒めても湯がいても鮮やかなままなので、彩りも良いといった意見が集まり、商品として魅力や希望を感じる声が多く挙がりました。



【美味しかった調理法】

第1位・・・酢の物

第2位・・・かき揚げ

第3位・・・ベーコン炒め、茎の味噌炒め、みそ汁

以上