

9月例会「日帰り・ちびっこキャンプ」報告

令和元年9月29(日)午前10時~午後2時半。立田山憩の森「お祭り広場」。参加者72名(うち会員27名)。立田山野外保育センターとの共催。

朝からどんよりとした天気でしたが、ちびっ子の元気な開会宣言、藤井会長や雑草の森の緒方センター長の挨拶でデイ・キャンプが始まります。

最初に、紙芝居「火の神様のはなし」を見て、火のありがたさ、火の恐ろしさを学びます。料理や暖房、照明、工業や農業などになくしてはならない「火」。でも扱いをまちがうとヤケドや火災の原因にもなります。ちびっ子達は「ありがたい火に感謝しつつ、くれぐれも注意を怠らないで」といった話を真剣に聞いてくれました。

いよいよ「孟宗竹の飯ごう」を使った飯炊きの始まりです。参加者は4班に分かれ、火打石で火種を作り、ドラム缶コンロの中の木片と炭に火を移します。炭が赤く燃え上がったら準備OK。

スタッフから家族ごとに「孟宗竹の飯ごう」をもらい、お米を洗い、水と一緒に「飯ごう」入れます。「洗ったお米をこぼさないで」「米1合に水250ccだよ」と親子の会話が弾みます。親子で力を合わせて「飯ごう」をそろりそろりとコンロに運ぶほほえましい姿もありました。

スタッフから「はじめチョロチョロ、なかパッパ、プット吹いたら火を止めて、赤子泣くとも蓋取るな」と教えられたものの、初めから強火にして「飯ごう」の底が燃え始めます。ちびっ子達は「消火！消火！」と叫びながらペットボトルで水をかけ、今度はコンロの火が消えそうになります。「まだかな〜」と、頻りに「飯ごう」の蓋を開けて覗き込む大人達もいます。それでも何とか、いい匂いがして、どの家族のご飯も上手に炊き上がりました。

ご飯を炊き終えたコンロの残り火で、竹のフライパンを使い、ぎざみハム入りの「目玉焼き」づくりにもチャレンジします。

予定どおり、正午には昼食の準備が完成です。お腹はペコペコ。カレーはレトルトカレーでしたが、自分で炊いたご飯、自分で作った目玉焼きは最高の料理です。ちびっ子も大人達も「ご飯が上手に炊けたね」「竹のいい匂いがする」「いつものご飯よりおいしい」とニコニコ顔で食事。大満足の様子でした。

この頃からポツリポツリと小雨が降り始めます。それでも、午後1時からの「自然観察」には全員が参加。時間は30分程度でしたが、ドングリやキノコ、木の実、カツラの枯葉の香り、イノシシの掘った跡などを観察しました。

続いてのネイチャーワークは、雨がどんどんひどくなり室内に場所変更。今日は「竹のカタツムリ」と「竹のカスタネット」を作ります。部屋いっぱいに並べられた箱から、子ども達は思い思いに工作の部材を選び、上手に組み立てていきます。出来上がったカスタネットを手に手に「森の音楽会」を楽しみ、盛り上がったところで「終わりの会」です。

午後からあいにくの雨となりましたが、午後2時30分、予定よりチョッピリ早く、「9月例会」を盛況のうちに無事に終了。参加者の皆さん、特に臨時スタッフに任命された鐘ヶ江君とお父さん、雑草の森の皆さん、大変お疲れさまでした。

