

いきものみっけ

しか版

発行: いきものみっけファーム滋賀

推進協議会

編集: 事務局 竜王

住所: 甲賀市土山町黒川

電話: 090-7966-2262

FAX: 0748-68-0598

E-mail: ryuoh-mtm@maia.eone.ne.jp

平成 26 年 7 月 31 日 発行

田んぼのいきもの観察

いきものみっけ寺子屋夏休み特別企画第一弾目

7月20日、親子12組、30名あまりの参加者が暑〜い山内に集合。

朝からは、田んぼでの定例いきもの観察会、1か月前にいたおたまじゅくしやカエルはどこにいったのでしょうか? 大きくなったタニシやカワニナを見つけました。もちろん、田んぼの苗たちはすくすくと成長していましたね。

平成 26 年 7 月 20 日 いきものみっけ寺子屋

さあ、夏休みだ!

五感で体感 いきものみっけ

待ちに待った川遊びなのですが、前日の雨のために川は増水していましたので、スタッフたちで相談し、範囲を決めての川遊びと観察会。大きな石を裏返したり、川の水辺をよく見てみると小さな水生昆虫たちがいました。

やっぱり川が好き

見つけた生き物たち

あぜ道: かわむつ、どじょう、(しまどじょう)、サワガニ、よしのぼり、
バッタ、カワニナ、たにし、まつむし、コオイムシ、
コオロギ、アメンボ、へび、イトトンボ
川: あかざ、どじょう、サワガニ、
水生昆虫: とびけら、カワゲラ、わからない卵、
ヒラタドROMシ

悩ましい 宿題から
まず、かたづけよう

工作<木工パズル・ガラスアート>

地元の岡田吉次さん(工芸家)ご夫婦による木工パズル、山内名人登録されています馬場つたえさんによるガラスアート講座が行われ、二時間弱、親子で工作を楽しみました。木工パズルは図案を考えるのに、時間がかかりましたが、おうちの人と一緒に相談、オリジナルのものができました。



野菜

彩そうめん
夏野菜てんぷら
じゃがいもの煮っころかし
きゅうりの梅びしお
おにぎり・シソジュース

夏 いっぱい いただきます

昼食は、地元のおむすびの会グループによる家庭料理をいただきました。家にあるキュウリやジャガイモを一工夫していただいています。好評であった2品のレシピを紹介します。

<せにないそう>

ジャガイモの煮っころかし



材料 ジャガイモ小 1.5 キロ(皮は剥かない)

④ 水もしくはだし汁
しょうゆ 50cc 油 50cc
酒 50cc
砂糖 大さじ7 みりん 大さじ2
ニンニク 2,3かけ カツオパック2袋

作り方 ①鍋に油大さじ2〜3を入れ、ニンニクを炒める
②①にジャガイモを入れて、木杓子で2分ほど炒る
③②の鍋に④の材料を入れて、弱火で1時間焦げないように煮汁がなくなるまで煮る
④煮汁がなくなってきたぐらいにカツオパックを入れ木杓子で混ぜる

きゅうりの梅肉和え

私にでもできそう



材料:きゅうり3本 塩少々

④ 梅干し 2個
しょうゆ 大さじ1 みりん 大さじ1
砂糖 中さじ1 カツオパック1袋

作り方

- ① キュウリは乱切りにして、塩をまぶしておく
- ② 梅干しは種を取り、細かく刻む
- ③ ④の材料を合わせて、よく混ぜる
- ④ ①のキュウリを水を切って和える

ポイント 食べる前に和える
冷やしておくと美味しい



夏野菜のてんぷら



いろいろそうめん

編 集 後 記

長い夏休みも忙しい子どもたちにとってはあつという間だ。有意義にと言われても。。。 (悩) せめて、今年の夏は、人の思い通りにはならない自然や川と向き合い、命の尊さ、地域内外や世代間でのつながり、付き合いを体感してほしいとの寺子屋メニューでした。純粋な子どもたちと一緒に“当たり前でない自然”を考えたいものです。8月も続きます

夏の野菜屋さん

地元農家の松岡さんが作られた夏野菜を、一個10円〜50円の激安価格でならべ、子どもたちが、自分ではいいだけ、計算しながらお買い物をしました。小さな子どもたちも足し算をしながら、お買い物もの。一つ一つ食べる物には価値があることを学びます。

