

2021年度 4月 かしの木通信

フリースクールかしの木

牛久市小坂町 1912-15 TEL 029-873-7452

携帯 090-4174-0603

メール kashinoki-no-niwade@nifty.com

携帯メール aki191215@docomo.ne.jp

HP 「フリースクールかしの木」と検索



facebookページをつくりました

イベント情報や写真など載せませ

facebookで「フリースクールかしの木」と

検索してみてください

◇4月の予定

○ 1日スクール 4月11日(日) (第2週)

○ 造形クラス

水 7 14 21 28

木 1 8 15 22 29

◇4月の一日スクール <竹の器で飯炊き 新味噌でかしの木汁>

竹は楽しい素材です。

春先は筍になって美味、夏の竹は水鉄砲、そうめん流し。秋には竹の剣、弓矢に。冬はたき火のまわりマシュマロ焼きの竹櫛に。

年度始め、4月の一日スクールでは、竹飯づくりで重宝させていただきます。

竹の切り出し、工作作業、水加減、火おこし火力の調整等一連の作業は子どもたちにお任せというのが習わしです。ベテランを中心に楽しそうにやっています。

竹一本をどさっと切り倒す。その竹を皆でわっしょい運び出す。節ふたつ残して輪切りに。窓を開けて竹釜のできあがり。焚き付け物をたっぷり用意してからマッチ摺。火力に注意、沸騰して、窓から水が吹き出のを待ってから火力を落とす、そうしないと生煮えご飯とか真っ黒おこげ飯になるよ。

かしの木汁に用いるのは2月に樽あけした新味噌。今年の味噌はおいしいなんて声が聞こえてきます。楽しみです。

森のアトリエはいまもっとも春らしい。春の一番草の上でたっぷり遊んで元気をいただきましょ。筍 山椒 タラの芽 蕨もいいな。

○日時 4月11日(日) 9時半～15時

○場所 森のアトリエ

○費用 自由カンパ

○持参品 米1合 かしの木汁の具 飯汁器

◇春キャンプ情報

いまのところ参加希望者は2人です。