



めぐニュース



かぐめよし少年自然の家だより 平成 29 年 1 月発行

昨年、大変お世話になりました。

今年もどうぞよろしくお願いいたします！

初春のお喜びを申し上げます。かぐめよし少年自然の家は、平成 24 年 4 月からの指定管理業務をおかげをもちまして、ほぼ 5 年間大過なく終えようとしています。本年 4 月からは、新たな 5 年を踏み出そうとしております。どうぞ、ご支援、ご利用をお願いいたします。

『めぐニュース』も回を重ねてまいりましたが、実は、昨年 9 月 30 日に、めぐはかぐめよしで子どもたちと戯れたその生涯を閉じました。往時は福智山に 1 日に 2 回も登っていたという逸話もあります。玉にきずは、少年自然の家の前の道路を走る車を見つけるや、ワンワンと吠えて追いかけることでした……。今は、わんぱく広場にゆっくりと眠っています。ありがとうめぐ!!!

さて、かぐめよしは、昨年の異常なほどの高い気温の影響か、大寒にも関わらず、アジサイや梅、桜とどんどん息吹を盛んにしています。中でも、かぐめよしのシンボルである『三椏』(みつまた)は、直径が 2cm ほどにもなり、春のお彼岸頃がとても楽しみです。我々も三椏に負けないように、この時期にしかできない施設整備に汗を流すこととします。

PS. かぐめよしの冬は深々と冷えますが、この秋、ロビーに薪ストーブを設置する予定です。新たな魅力を発信したいと思います。どうぞ期待を!!





主催事業報告



家族でキャンプだホイ！！



今回はキャンプに必要な道具をどのように使用するかなど、実物を見せながら紹介しました(*^_^*) 大人は興味津々でした♪

子ども達が一番楽しみにしていたのは、やっぱり『川遊び』でした♡ 天気もよくてキャンプ日和の2日間でした\(^o^)/♪♪

ボランティア研修②



『ボランティアサークル山女魚』の皆さんを対象に研修を行いました。プログラムは竹箸、野外調理、カヌーを実施しました。今回は野外活動における『安全管理』について実際に活動を行いながら学びました。1日目の夕食は、麻婆茄子豆腐丼！とろとろたまごスープをみんなで作り美味しくいただきました♪

陶芸教室①・②



陶芸教室の先生は、かぐめよし村の名誉村長こと、山本 清方先生に来ていただきました。作り方をわかりやすく丁寧に教えていただき、無事にひとりひとりのオリジナル作品が完成しました。

今回は2017年の干支にちなんで『酉』の焼き物を作りました(*^_^*)

また、色々な植物の紹介やその植物の名前の由来などもたくさん教えていただき、外でも楽しく活動することができました(*^^)v



市民センター職員等研修会



日頃は、市民センターでご活躍されている皆さんを対象に研修を行いました。石窯ピザ体験や、でんでん太鼓づくりを行いました。つくり始めるとみなさん作業に夢中になり、無言の状態が… (●^o^●) (笑) 天候もよくちょうど紅葉シーズンで、昼食は外で紅葉を眺めながらゆっくりと過ごしました♪

石窯ピザとクリスマスリース作り



毎年大人気の主催事業！！
ピザは、生地から…
リースはすべて自然の植物で作りました。石窯で焼いたパリパリピザは、とても好評ですぐになくなってしまいました(^o^)
リースを大事そうに両手でかかえ、みなさん帰っていきました♪
サンタさんは来たのかな??♡

ぺったんぺったんお餅つき



1日目は、新年の神様をお迎えするしめ飾り、2日目は、お餅つきを行いました。しめ飾りは、家族で協力して作業を行いました。買えばすぐに手に入る世の中ですが、自分で作るとなればとても大変…。
きっと、よいお正月を迎えられたと思います(^♪ つきたてのお餅は最高においしかったです♪♪

ボランティア合同餅つき大会



普段集うことが少ない青少年施設のボランティアの皆さんを対象に、餅つき大会を行いました。
途中、雨?みぞれ?雪?も降っていましたが、寒さに負けず、餅をつき、餅を頬張り、元気に活動しました！ボランティア同士、交流を深めることができ、とても有意義な時間を過ごすことができました(*^_^*)

頂吉図鑑

～第10回～

鬼胡桃（オニグルミ）



今回ご紹介するのは鬼胡桃（オニグルミ）です。クルミといえば皆さん一度は口にしていることがあるはず。ただクルミがどのような姿で木に成っているのかご存知の方は少ないようです。

以前サイクリングロードを歩いていたとき、道に転がっている梅の実のようなものを手にとり何の実だろうと首をかしげている人がいました。クルミの果実は核果と呼ばれ、外側に柔らかい果肉があり、中には堅い核、その中に種子が入っています。食べる部分は種子です。外側をみても知らなければまずクルミとは分かりません。日本には、オニグルミ、ヒメグルミなどの食べられるクルミがありますが、お店で売られているクルミは西洋クルミや手打ちグルミと呼ばれるもので、日本のものに比べ加食部が大きいのが特徴です。

昔、オニグルミを割ろうとして家にあったクルミ割りを使ったところ、クルミ割りの方が壊れてしまったことがあります。食べるには前の日に水に漬けて、フライパンで10分ほど乾煎りするときれいに割ることが出来ます。またオニグルミ専用のクルミ割りも売られているようです。

昔から、自生していたオニグルミは、売られているものに比べ小さく、非常に堅いですが味が濃く美味しいように思われます。また初夏に咲く雄花は真っ赤で美しいです。オニグルミを探しにかぐめよしに来てみませんか。

主催事業のお知らせ

	事業名	時期	対象者・人数
1月	かぐめよし自然少年団④	1月14日(土)～15日(日)	かぐめよし自然少年団 に所属する団員
2月	体験の風をおこそう しいたけ菌打ち体験	2月11日(土)	10家族 定員：30名
3月	かぐめよし自然少年団⑤	3月11日(土)～12日(日)	かぐめよし自然少年団 に所属する団員



北九州市立かぐめよし少年自然の家

住所：〒803-0267 北九州市小倉南区大字頂吉451-1

電話：(093)451-3111 fax：(093)451-3133

ホームページ：<http://www.kagumeyoshi.com/>