

浜遊の森から

第238号 令和2年11月20日発行
浜遊自然館だより

【お問い合わせ先】

浜遊自然館 〒699-0741 出雲市大社町中荒木2484
電話・FAX 0853-53-5080
受付時間 9:00~17:00
休館日 毎週月・火曜日（祝日の場合は翌日）

12月の講座のお知らせ

※申し込み受付は開催日の1ヶ月前から行います。

◎ 5日（土） 9:30~



（イメージ）

「簡単おせち作りのワンポイント」

正月を迎えるためのおせち料理の
ワンポイント教えます

参加費1,300円 講師 安田 政男さん

◎ 6日（日） 9:30~



R元年講座より

「干支の絵馬作り」 （時間を変更しました）

絵馬の形の白木にペイントしたり和紙を
デコしたりして、来年の干支飾りを作ります

参加費1,100円 講師 澄川 千恵子さん

◎ 19日（土） 14:00~



（R元年講座より）

「ミニ門松作り」

松や竹を使ったミニ門松づくりに挑戦しよう

参加費700円 講師 原田 優さん

◎ 20日（日） 9:30~



（R元年講座より）

「春を待つ花をいけよう」

正月を迎える花を生けましょう

参加費1,500円 講師 古川 志津子さん

10月に開催した講座

《苔玉作りを楽しもう》

日時 10月3日(土)

講師 遥堪植物ウォッチングの会



開催予定が夏から秋になった苔玉講座です。

最初にプロジェクターを使って苔玉作りの基本を説明していただき、まずはみんなで土を合わせてこねていきます。

苔玉にする植物の苗の土を落とし、大きさによって2〜3つに株分けします。

3種類あるので好みの姿に組み合わせ、その根の周りに土を貼り付けて、しっかりと根を覆い丸い形に整えます。

そこに濡らしたハイゴケをかぶせ剥がれないように糸で巻き上げます。皆さん夢中です！



遥堪植物ウォッチングの会の皆さんの助言で参加者の皆さんそれぞれに、風情のある素敵な苔玉が完成しましたよ♪



どこに飾ろうかな♡

《美味しい簡単お菓子づくり》

日時 10月4日(日)

講師 金築 晴美さん



今年度、やっと開催の料理講座です。自宅で簡単に出来るお菓子メニュー。今回は手軽にホットケーキミックスを使って焼くチョコレート入りバナナケーキとさつま芋とあんこ、りんごとレーズン入りの二種類の春巻き風パイです。



グループごとに手分けして作業開始。バナナ、チョコレート、粉などを混ぜ型に入れて焼いていきます。春巻き風パイは中の具をそれぞれ用意して、春巻きの皮で巻き油でさっくりと揚げます。



ふわふわのバナナケーキはビターなチョコがアクセントになって、また春巻き風パイはりんごとさつま芋の自然な甘さと、サクサクの皮がとってもマッチして参加者の皆さん、美味しさに大満足の笑顔でした♡



《アクセサリー作り》

日時 10月11日 (日)

講師 前島 一美さん

初めてのアクセサリー作り講座、レザーを使って
ネックレスを作りました。

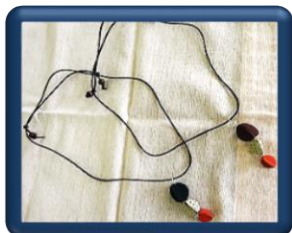


大まかな作業の流れを聞いてから
好みのレザーを選び、まずカット。
これが簡単そうで、木槌にまっすぐ
力が入らないと一度に切れないので
なかなか難しい。❤️

カットしたレザーをボンドで貼り合わせ、TピンUピンでつなげます。
ヤットコやニッパー使いもコツがあり、また少し四苦八苦です(^-^);



老眼の目を細めながらの方も、何とか無事に完成♪
早い人はピアスも出来上がりましたよ。秋色の
ネックレス、身につけると何気ない
装いもグッとお洒落になります❤️



講師先生の作品です。こんな素敵な作品を
見るとあれこれ作ってみたいくなりますね♪

《つるかごづくり》

日時 10月18日 (日)

講師 永瀬 登志夫 さん



恒例となりました人気のつるかご講座です。
まずは底の大きさに、しっかりとした輪を作ります。
そこから底面や持ち手を編みこんで行きます。

太さも曲がりも様々なつる、思い通りに曲がらず
手こずる方も・・・でも優しい先生のご指導で
だんだんとかごの形になって行きます。

底面を安定させるため、輪を二重に工夫をした方も♪
材料のつるは自然のものなので、もちろんすべて違うし
それぞれの感性で、雰囲気の違いが出来ました。



皆さん、もう夢中でつると格闘です。
秋の花を飾ったり、果物を乗せたり。
色んな使い方が出来そうですね❤️



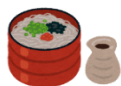
先生の魔法の手♪ササっと
完成のミニかごが素敵です♪



《そば打ち体験》

日時 10月25日 (日)

講師 曾田 忠良 さん



人気のそば打ち体験講座、浜遊で唯一!?!の参加者のうち男性比率が高い講座です。



一通り、講師先生の見事な職人技を見学してグループに分かれて作業開始です。



そば粉と小麦粉、8対2の二八そば。
粉に対しての水の量は、その日の天候によって42~45%となかなか微妙な加減です。
しっかりとこねて、中の水分を逃がさないと伸ばした時に破れやすいとのことでした。



先生のユーモアを交えた指導で皆さんテキパキと作業が進みます。

しっかりとコシのある蕎麦が茹で上がり打ち立て茹で立てを、先生ご持参絶品つゆで美味しくいただきました。
中には5つ平らげた方も~自宅でこれが出来たら最高ですね♡



♪ 浜遊のあれこれ ♪



秋の果実、あけびをいただきました。熟すと紫色の果実がパツリと口を開けて、中の白い果肉が見えます。緑の葉、紫の皮、白い果肉の彩りが秋を感じさせてくれます。



つるかごに盛るとさらにステキですね。
講座でのミニかごも花を飾ってみましたよ♪



9月5日に種を撒いた、浜遊で畑を耕そう講座の大根。10月25日現在、参加者さんの水やりや追肥などのお世話で順調に成長、来月には収穫できそうです。煮物におでんにサラダにと、とにかく重宝な野菜。今から収穫して味わうのが、とても楽しみです♪