

ふるさと自慢づくり(郷土料理部門)料理の紹介

見た目も、味も、いつものと違うコロッケ。
簡単にできて、しかもおいしい。あなたの
レパートリーに加えてください。

エネルギー	368	キロカロリー
タンパク質	13.1	グラム
脂肪	24.3	グラム
カルシウム	100	ミリグラム

きつねコロッケ



【上谷の石川瑛子さんからの紹介料理】

《材料4人分》

じゃがいも	400 g
とうもろこし (ホール缶)	80 g
にんじん	80 g
ひき肉	100 g
油揚げ	120 g
油	50 g

《作り方》

- ①じゃがいもはゆでてつぶす。
- ②とうもろこし、にんじん、ひき肉を炒める。
- ③じゃがいもと②を混ぜる。
- ④油揚げを裏返し、③を入れて楊枝でジグザグに縫いとめ揚げる。

ネイチャーセンター ガイド(48)

お餅はたくさんたべましたか？

凧あげ、独楽まわし、羽根つきはしましたか？でもこれらの正月あそび、最近みない光景ですよ。どうしてなのでしょうね。しかし、凧あげひとつとってみても、いい「味」がありますよね。こういう昔からの伝統っていつまでもなくさないでいたいものですね。

●これからのイベント

地域の皆さんが講師となって開催するイベントを行って3年目を迎えました。その経緯は地域の皆さんのさまざまな技術、生活、歴史などをイベントを通して継承していくことを目的としているところからはじまりました。センターが主催していますが、実際に活動するのは参加者の皆さんなのです。みんなで作るイベントにしていきたいのです。

来年度に向けて、「こんなイベントがしてほしい」などの要望やアイデアをおまちしています！！

●ニホンリスの巣箱って・・・

リスが巣箱に入ったってこと、あんまり聞かないですよ。今度、いろいろ実験をくりかえしながらつくりますよ。いっしょにつくって、木にかけてみませんか？

連絡・問合せ ☎(45)6222
宝の山ふれあいの里ネイチャーセンター
開館時間：午前9時から午後4時まで
休館日：月曜日、祝祭日の翌日



いろんな経験を・・・



いろんな所へ行って・・・

●センター内の展示のゆくえ・・・

ネイチャーセンターがオープンをして今年で9年目をむかえました。これまで様々な展示をくりひろげ、来館者に提供してきました。しかしながら「都留市のネイチャーセンターらしい」オリジナリティーあふれるような展示が最近では、できなくなっていました。

そこで原点へかえるべく、展示を展開できればと考えたのです。それは「自然(森)そのものが展示」ということです。ですからセンター内には展示されている「もの」がないのです。「もの」が沢山あるだけが博物館ではなく、その「もの」の価値を見だし、第三者に伝えていくことが役割だとセンターでは考えたのです。「森」のことを知りたければ森へ行き、植物の名前を知りたければ図鑑を見るのではなく、まず実物をゆっくり時間をかけて見るといったふうに「もの」に自ら近づいていく作業を実現させていくことを常に頭の中においています。

自分の興味を見だし、そしてその興味をサポートし共に活動し、ゆくゆくは自らの足で手で森の中を歩ける、森とおつきあいができる人材の育成を最終目標にしているのです。



草花ウォッチングの様子