

草原の学校 春の企画 ①

なば木のコマうち体験

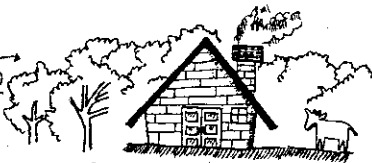
in うぶやま

阿蘇の野焼きも終わり、いよいよ春の到来です！
うぶ山の牧場にあがると、春の風がとてお気持ちよくて、馬の「ミルフィーユ」もごさげんです。(みなさんも今度は非会いにきて下さい！)
さて、なばとはしいたけのこを言うのですが、今回は井かん、森さん、前住の女の子たちが切り出した「なば木」にしいたけの菌をうちこま「コマうち」をします。
うぶ山でふしよに出会ったしいたけは、なばと直径約20cmもある大きな大きなもので、私もびっくりしました。
みんなコマうちをしたしいたけが、みんなごかく育つよう成長を見守っていただけらな……と願っています。
当日、産ごはんは各自持参するが、草原の馬でも食べれます。たにさんではありませんが、炭焼きパンも用意しています。それでは、当日、春の阿蘇で会いましょう!!

日時: 3月19日(日) 11:00

集合場所: 草原の馬 奥の山小屋

入りに想い込めを
つけてお楽しみに
なば山小屋!!
完成までお待ちな



2000. 春

これまでの おもな案内状

1999. 秋

阿蘇たかなの種まき!

たかなは、他の野菜とちがって機械での収穫ができません。人が1本1本手でいかにつみとていかなければなりません。そこで みんなで種をまいて 来年の春に、収穫をしましょう!

そして うぶやまの 美しい空気の中で漬けた たかな漬は、それぞれ みんなで持ってきて下さい。

★たかな種まき終了後、うぶやまの赤牛のバーベキューを予定しています。(参加は自由です!)
それでは、当日 お会いしましょう!!

日時: 10月24日(日) 1:00pm

集合場所: 草原の馬 うぶやま 駐車場



うぶやま 草原の学校 冬の企画

1999. 冬

ベーコン・ハムのスモーク&遊ぼうパンで 冬のうぶやまをぬくぬく過ごそう!!

みなさん、手作りのベーコン、ハムを食べたことがありますか?
それはもうおいしくて、市販のものとは比べものになりません。
11月27、28日には、4人の子供たちが、うぶやまに、ベーコン・ハムの下準備にきました。なんと 約30kgの肉に塩・ブラックペパーを念入りにすりこみ、それを1週間冷蔵庫でわかせ、毎日天地がえしをします。
そして、スモークの前日には 数時間 塩めきをして、一晚 乾燥させます。こうした過程を経て、当日は約5時間、木のチップでスモークを予定します。
また、みんなパンをこねて、それを竹の棒にまきつけて、炭火で焼きます。10分もするとふかふかほかほかのパンの出来あがり!!
やきたてパンにベーコンをはさんで食べよう!という企画です。最高のせいにく……をみんながみしめよう。時間と手間をかけて、そして何より人が心をこめて作る……本物で、そうやってできていくものかも……。他に、串焼き、焼きおにぎり、しゃぶしゃぶのコースも予定しています。それでは 当日 うぶやままで会いましょう!

日時: 12月5日(日) 11:00 a.m.
場所: うぶやま牧場 ガラスハウス



~その他の活動~

- ・ 放牧の赤牛の背中に字を書く作業。
- ・ そばの種まき
- ・ 山小屋づくり (今年7月完成! 名前は、"草原ふれあいの家")
- ・ 山小屋での五右衛門ふる体験、ベーコン、パンづくり
- ・ 田植えー酒米の手植え
- ・ 牛のえさやりの手伝い

「草原の学校」世話人 山内 恒子

Tel&Fax 096-344-8144

〒191 090-9594-8044