

自然再生センター発表会・食の会開催!

今年度より開催!

2018年12月24日のクリスマススイヴに、当法人では初開催となる「発表会」を開催いたしました。当法人はこれまで、会員の皆様をはじめとする様々な方にご協力頂きながら活動を展開してまいりました。しかし、その活動内容を皆様にきちんとお伝えする事ができていたでしょうか?と改めて考え、総会とはまた違う雰囲気でお伝えする機会として、各事業の専門家の先生方等のご協力をいただき今年度より開催する運びとなりました。初回ということもあり参加人数は少なかつたものの、事業について深く話し合ったり、素朴な疑問もすることのできるよい場になったのではないのでしょうか。来年度の発表会には、ぜひ皆様ご参加ください!



発表会開催後には、恒例の食の会を開催いたしました。今回もお魚は食の会部長の柏木さんをはじめとする大根島の漁師の皆様!そしてお料理は宮内舎さんに!いつも本当にありがとうございます。セイゴの昆布締め、コノシロの酢ペ豆苗黒ごまあえ、スズキの香草パン粉焼き等々: 中海のおいしいめぐみたちがとても素敵なお料理になりました。参加者のお腹へ次々とおさまっていききました。会の最後は会員様による「きよしこの夜」の熱唱で締めくくり!おなかも心も満たされました。クリスマススイヴに、皆様ありがとうございました。(当日の詳しい様子はなかつみちゃんブログをご覧ください!)
次回の食の会は2月27日(水)に開催です。皆様のご参加をお待ちしております!

大豆栽培いよいよ最終段階へ!

【大豆収穫】

食の会の興奮冷めやらぬクリスマスに、大豆収穫イベントを開催。10月には青々とした葉が茂っていた「枝豆」ですが、すっかり葉が枯れ落ちて「大豆」らしくなっていました。そんな株を草刈り機で一気に刈り取り、その後拾い集め枝の又にかけて紐につるして干していきま。みんなですべて干したあとは、渡部副理事長特製の焼き芋でもぐもぐタイムで一息!あま〜いお芋を楽しみました。最終的には写真のようにすらすらと干して完了し、達成感大!でした。最後に運ぶ途中で畑にこぼれおちた大豆を皿のようにして一粒ずつ拾い集めま。ここまで手を掛けて栽培した大豆は、一粒たりとも見逃したくありません!笑



モグモグタイムの焼き芋

【大豆脱穀】

クリスマスに収穫してから約2週間後に大豆脱穀イベントを開催。干していた大豆はカラカラバリバリと音がするまで乾燥していました。このように乾燥した大豆の株を大きな袋の中で力強く「パーン!」と板に打ちつけ、さやから大豆を取り出します。その後送風機の風の力で葉っぱなどのごみと大豆を分けました。こうして本当にとくさんの皆さんに様々な形でご支援いただきながら手塩にかけて栽培した大豆たちは、一粒一粒がとても愛おしいです。皆様本当にありがとうございます。

2月23日(土)には、こうして栽培した大豆を使用してみそづくりワークショップを開催いたします!(詳細はホームページ・フェイスブックをご覧ください)ご指導いただくのは食の会でもお世話になっている宮内舎さん!なかつみちゃん通信では未公開の大豆物語もお話しする予定です。ぜひお越し下さい。お待ちしております!



風によって選別!

株を板に打ち付ける!

モグモグタイムの炒りだいず!

今年度、一般財団法人セブインレブロン記念財団の助成を受けて活動している「オゴノリング大作戦」。その活動の一環で栽培している大豆の収穫イベントを12月25日に、脱穀イベントを1月13日に行いました。

まちiテラス開催

昨年10月から始動した「まちiテラス」12月14日には「組織と社会の持続可能性を考える」話者・毛利葉（当法人人材育成担当理事）とつとり県民活動活性化センター常務理事・事務局局長）、1月11日には「アナタの知らない組織の世界」話者・原田守（当法人資金計画担当理事）有限会社ポイントアンドライオン取締役社長）を開催いたしました。どちらの会も「組織」がキーワードでしたが、毛利理事はNPOの所属経験から、原田理事は経済団体等の所属経験から異なる切り口で、様々な組織の在り方について考える機会となりました。隔月開催の茶話会も和気あいあいとテーマについて話す場となっています。



次回第5回は2月8日開催！（詳細は下記お知らせをご覧ください）話者は当法人の桑谷猛広報担当理事です。皆さんのご参加をお待ちしております！

意東小学校 赤貝調理・販売

今年も大行列！

毎年意東小学校で行っている「大好き♡中海」環境学習。2018年も6月から様々な方々と協力して中海のクルージングやゴズ釣りなどを5年生（40名）と行ってきました。12月6日にはこれまで学んできた赤貝を調理。産地を伏せて子供たちと中海産を調理し、約7割の子供たちが中海産を当て、「臭みがない」「実がつまっている」と感想を述べました。12月18日には意東公民館で販売解禁となった赤貝60kgを販売。児童たちは事前にポスターやチラシを作成し、近隣の商店や保護者に知らせてくれていました。その甲斐あって、当日は販売前から長蛇の列が！中海産赤貝の関心・人気の高さがうかがえます。今年も会場でクイズラリーや生き物紹介もしてくれました。その中で地元の方々との交流もあつたようです。また、大きな声で呼びかけながら募金も集めてくれました。このお金は中海の環境のために大切に使用させていただきます。このような環境学習が、子供たちや保護者の方々にとって環境について考えるきっかけとなるよう、今後も活動していきたいと考えています。（中濱）



赤貝調理 殺蒸しづくり！



赤貝販売 朝から大行列！



1人1人丁寧接客♪

自然再生協議会の 社会学的評価

1月24日、平成30年度で4年目になる「社会学的評価手法の全国での活用に向けた試行・検討業務」（環境省委託）の活動プロセスのワークショップ実施のため、北海道天塩郡の上サロベツ町の上サロベツ自然再生協議会に菊地直樹准教授（金沢大学環境社会学）国井協議会会長と3名で行って参りました。この季節の北海道は、天候を気にしながらの調査となりました。本事業は全国の自然再生推進法の下での協議会が組織としての成果や発展経過を可視化組織内部、また外部と共有しながら充実した組織になるチェックシート&手引き作成をし精査することを目的として行っています。今回も多様な立場の方にお集まり頂き、北海道ならではの協議会の課題と地の利を生かした特徴があると感じました。毎回事業とともに組織運営の特徴が興味深く、参考になります。これまでの調査で、中海、八幡湿原（広島）、三方五湖（福井）、上サロベツ（北海道）を巡り、次のワークショップは樺野川（山口）を予定しています。さらに、精査され汎用性のあるチェックシート&手引き作成になるよう励みたいと思います。（小倉）



ヒアリングの様子



第5回まちiテラス

『あと3年！18歳成人時代の子どもたちをどう育てるか
～教育の現場に入って見えてきた、子どもたちに必要なモノ～』

- ・日時：2月8日（金） 18:00～19:00
- ・場所：自然再生センター事務局（松江市天神町114）
- ・話者：桑谷 猛（当法人広報担当理事/奥出雲町教育魅力化協議会統括プロデューサー）
- ・事前申込：不要
- ・参加費：1,000円 ★詳細はHP・FBをご覧ください。

ソーシャルデザイン集中講義

社会が抱える課題を整理して突破口を見出し、その解決に必要な道を拓く活動が「ソーシャルデザイン」
昨年全10回にわたり当法人熊谷昌彦理事長を中心にみんなでソーシャルデザインについて学んできましたが、好評につき「集中講義」として凝縮して開催しています。

【今後の予定】

- 2月18日（月）13:30～15:00 「道を構想する」
- 2月25日（月）13:30～15:00 「ソーシャルデザインの事例」
- 事前申込：不要
- 参加費：1,500円 ★詳細はHP・FBをご覧ください。

中海・宍道湖の食を広めよう会

- ・日付：2月27日（水）
 - ・場所：自然再生センター事務局（松江市天神町114）
 - ・時間：18:00～20:00
 - ・事前申込：要
 - ・参加費：2,700円 ※飲み物、持ち込み大歓迎
- 中海・宍道湖の食に興味のある方大歓迎です！皆さまのご参加をお待ちしております。 ★詳細はHP・FBをご覧ください。

てまみその会

心に優しいおみそづくり

素材の物語に思いをこめながら、一緒に「手前みそ」を仕込みませんか？

- ・日時：2月23日（土）
午前部 10:30～12:30
午後部 13:00～15:00
- ・場所：認定NPO法人自然再生センター（松江市天神町114）
- ・事前申込：要
- ・参加費：6,000円（味噌出来上がり約2キロ+豚汁代）
ご家族追加※：大人500円、子供（小学生以下）300円
※追加人数は1組2名程度まで（追加人数2名様以上でご参加ご希望の方は要相談）
- ★詳細はHP・FBをご覧ください。