

四季をまるごと体験 eco スクール予定 (5/18 現在であり諸事情で日程等の変更の可能性あり)

朱記がスタッフの事前及び後活動

月	日	曜日	時間	プログラム内容
5	24	土	9:30~15:30	9:30~10:00 開校式 ・学校名や学年、活動に参加した目的などを自己紹介してもらい、記念撮影をおこなう。 10:00~12:00 ネイチャーゲーム ・活動のねらいである身近な植物・生き物・森林の大切さを知る以外にも、これから1年間を過ごす森の学舎周辺の様子を知り、初対面である参加者同士が早く仲良くなるために、ネイチャーゲームを森の学舎周辺でおこなう。 13:00~15:30 麦刈り ・前年度に種まきをして育った麦を稲鎌で刈り取る。
5	31	土		9:30~12:00 脱穀 ・足踏む式脱穀機を使って、初回に刈りとった麦の脱穀をする。 13:00~15:30 風選 ・脱穀した麦は、唐箕を使って脱ふんをおこない、10回の石臼で挽き小麦粉にする麦を準備する。
6	7	土	9:30~15:30	《スタッフのみ》 5/31 の後処理として、脱穀・風選できなかった麦の脱穀・風選をおこなう。
6	21	土	9:30~15:30	9:30~10:30 麦畑用堆肥づくり(ダンボールコンポスト) ・8回におこなう麦畑作りで使用する堆肥を、段ボールコンポストにて家庭で作る。段ボールにピートモス等の基材を入れ、ゴミの減量化と堆肥としての食べ物の循環、家庭での堆肥の作り方管理を学ぶ。 10:30~12:00 旗づくり ・自然環境に関してスクール生各自が抱えていることを現した旗をつくる。※つくった旗は以降のecoスクールで掲揚していく。 13:00~15:30 昆虫観察 ・身近な生き物である陸上昆虫の観察を通し、多くの種の命の大切さを学び、豊かな自然環境が、動植物の食物連鎖や生態系に必要なものであることを学ぶ。
7	5	土	9:30~15:30	《スタッフのみ》 7/12の準備として、「竹イカダ試作→竹イカダ試乗→河川清掃の下見」をおこなう。 ※7/12と8/2参加のスタッフは必須
7	12	土	9:30~15:30	9:30~15:30 竹イカダづくり ・竹林から切り出した竹を使って、5回におこなう川の清掃で使うイカダの部品を作る。また、荒廃した放置竹林の弊害について学ぶ。
7	26	土	9:30~15:30	《スタッフのみ》 8/2の準備として、河川清掃の終点付近の草刈り(河川から道まで登りやすくするため)と川の生き物調査の予行練習をおこなう。 ※8/2参加のスタッフは必須
8	2	土	9:30~15:30	9:30~12:00 川の清掃 ・森の学舎の前を流れている五十鈴川で、4回で作った竹イカダを使って川側からでないと撤去できない川岸のゴミを拾う。 13:00~15:30 川の生き物調査 ・3回の陸上昆虫と同様に、川の生き物を調べ観察し、多くの種の命の大切さを学び、豊かな自然環境が、動植物の食物連鎖や生態系に必要なものであることを学ぶ。
8	30	土	9:30~15:30	《スタッフのみ》 9/6の準備として、実際に海水を使っての塩づくりをおこなう。 ※9/6参加のスタッフは必須
9	6	土	9:30~15:30	9:30~12:00、13:00~15:30 塩づくり ・パン素材である塩を自分たちで作る。海水を釜戸で沸かして水分を蒸発させ、綺麗な海の必要性を学ぶ。
10	18	土	9:30~15:30	《スタッフのみ》 10/25の準備として、①麦畑に堆肥置き場を作る。②麦畑周辺の草取りをする。③環境学習の予行練習をする。 ※10/25参加のスタッフは必須
10	25	土	9:30~15:30	9:30~12:30 麦畑づくり1 ・8回の麦種を蒔く準備として、畑の草取りをおこなう。 13:30~15:30 環境学習 ・加工食品や調味料にも目を向け、原料の生産地まで関心を持つことで、運ばれてくる時に排出される二酸化炭素の量に気づき、これからの輸入食品との付き合い方を考える。
11	8	土	9:30~15:30	10/25の後処理として、麦畑の草取りで取り忘れた草を取る→消石灰を撒く→耕うん機で耕うんをする。

11	15	土	9:30~15:30 《8回》 スタッフは、 9:00~16:00	9:30~11:00 麦畑づくり2 ・麦種を蒔く準備として、鍬を使って畑の耕うんをおこなう。耕うん時に、段ボールコンポストで作った堆肥を散布する。 11:00~14:30 野外炊飯 ・森の学舎近辺で収穫した季節の野菜を料理して昼食とする。 14:30~15:30 麦種蒔き ・草取り・耕うんをした畑に麦種を蒔く。
1	24	土	9:30~12:00 《9回》 スタッフは、 9:00~12:00	9:30~12:00 牧場での酪農体験 ・森の学舎近辺の酪農場で、パン素材であるバターづくりを学習する。また、バター材料である牛乳を生産している乳牛のお世話をし、牛乳がどのような環境で生産されるのか学び、私たちが他の命を頂いて生かされていることを知る。 ※現地の矢北牧場集合・解散(スタッフも)
2	7	土	9:30~12:00 《準備》	《スタッフのみ》 2/28の準備として、酵母づくり(仕込み)を事前体験する。なお、酵母は自宅に持ち帰り育て、2/21のパン形成で使用する酵母とする。 ※2/28参加のスタッフは必須
2	21	土	9:00~16:00 《準備》	《スタッフのみ》 2/28と3/14の準備として、石臼で小麦を挽く→パン形成→パン焼きの予行練習をおこなう。※自然酵母でなくイーストも使用してみる。 ※3/14参加のスタッフは必須
2	28	土	9:30~15:30 《10回》 スタッフは、 9:00~16:00	9:30~12:00 酵母づくり ・季節の果物を使って、瓶に酵母の仕込みをする。※酵母を仕込んだ瓶は自宅に持ち帰り自宅で酵母を育て、パン素材である酵母をつくる。 13:00~15:30 小麦粉づくり ・パン素材である小麦粉を、2回に脱穀・脱ふんした麦を、昔ながらの石臼で挽いて小麦粉にする。
3	14	土	8:30~18:30 《終回》 スタッフは、 8:00~19:00	8:30~10:00 バターづくり ・パン素材であるバターをつくる。 10:00~11:30 パン生地づくり ・自分たちでつくった小麦粉・塩・バター・酵母を使ってパン生地をつくる。 12:30~14:00 パン生地づくり ・1次発酵をしたパン生地をパンの大きさに切り分けパンの形に形成して、2次発酵に入る。 14:00~15:00 文集成成 ・ecoスクールの思い出や学んだこと等を文章にする。※各自書いてもらった文章は、後日文集にして参加者に配布する。 15:00~17:00 パン焼き ・石窯でパンを焼く。 17:00~18:30 閉校式 ・焼いたパンは試食する。 ・修了証書を手渡す。 ※スタッフも文集用の作文をする。

スタッフ数：平均5人