

## 主催事業レポート

児童  
対象

### ～低学年(小学1～3年生)児童キャンプ～ とんちの大冒険

2012年10月20日(土)～21日(日)

今年は21人の元気いっぱいの子ども達が集まり、1泊2日、お家をはなれていろいろなことにチャレンジしました。初日、みんなで館内の探検ツアーに出かけました。お風呂や食堂、みんなで寝る部屋をわくわくしながら探検しました。

館内を探検した後、いよいよとんだの森で遊びます。自然や生き物を探してピンゴをしたり、ドングリや落ち葉を拾って顔を作ったりして遊びました。

森遊びの最後は、夜のキャンプファイヤーのための火おこしです。綱引きの要領でロープをひっぱり、小さな火をおこします。その火を乾燥させた葦の根に移して優しく息を吹くとポワッと火がおこりました。キャンプファイヤーではその4つの火を合わせた一つの大きな炎を囲んで踊ったり歌ったりしながら楽しい時間をすごしました。

2日目はボールペン作りです。ナイフを使って竹の角を削ってボールペンの本体になる部分を持ちやすくしていきます。削った竹は火であぶって水分と油分を飛ばし、芯を入れたらボールペンの完成☆ナイフの使い方もしっかり守りながらみんな上手に作る事ができました。

昼食は野外炊飯でポトフを作りました。友達と協力したり、役割分担もできるようになり、おいしいお昼ご飯をお腹いっぱい食べました。色々なことにチャレンジしてたくさんのお友達ができました。



親子  
対象

### 玄海親子キャンプ塾

2012年10月27日(土)～28日(日)

玄海親子キャンプ塾は、「家族でキャンプしたいな～でも道具の使い方がイマイチわからないし…」 「まだ子どもが小さいので、安心できる場所でキャンプしたいな～」…といったファミリーを対象にした1泊2日のお気軽キャンプ入門の企画です。

今回は6家族20名の皆さんにご参加いただきました。まずは、家族で協力してテントの設営。残念ながらその日は夜に強雨が予想されたので、キャンプ場には張らずに体育館での設営となりました。所員のデモンストレーションを見た後、家族ごとに頑張ってテントを張りました。

夕食は「野外炊飯はいつもカレー」では面白くないということでハヤシライスと野菜たっぷりのポトフを作りました。2家族でひとつの班を作り、火を起こしたり、材料を切ったり、皆で役割分担。皆さんなかなかのチームワークで予定よりも少し早く完成。しかも、思ったより(失礼!?)おいしい!!すばらしい出来栄え、ごちそうさまでした。

2日目は遠賀川の河口へ、ハゼ釣りに出かけました。最初はエサ(ケブ)を針に通すのも「おっかなびっくり」なお母さんもいましたが、ハゼが釣れてくると嬉しさと慣れてエサを自分でつけるようになっていました。釣れたハゼは「美味しい唐揚げのつくり方」指南のプリントと一緒に持ち帰りました。おうちで美味しくいただいたことでしょう。家族みんなでひとつの時間を共有した「親子キャンプ」。皆さん笑顔でお帰りになりました。



シニア  
対象

### シニアのための自然教室

2012年11月30日(金)

全5回シリーズの第3回目になります「シニアのための自然教室」が行われました。今回は『自然が産み出す北九州の産業』と題して若松区のエコタウンセンター様のご協力の下、リサイクル工場の見学・響灘風力発電所の風車見学・響灘ピオトープ見学を行いました。

まず午前中、ペットボトルと医療廃棄物のリサイクル工場の見学を行いました。参加者11名の皆さんは、説明して頂いたガイドさんの話を大変興味津々に聞いて、たくさん質問をされていました。特に医療廃棄物の工場へ搬入されてきた廃棄物がプラスチックの容器もしくはダンボールに入ったまま処理されている工程に大変驚かされていました。

午後からは10月にオープンした響灘ピオトープへ見学に行きました。オープンした経緯や野鳥等の生物について説明を受け、園内を散策しました。園内の散策でもガイドさんの説明を聞いて、たくさん質問されていました。

説明していただいたガイドさんがとても熱心に、おもしろおかしく、分りやすい説明をして頂いたこともあり参加者の皆さんは大変満足されていました。



## 玄海所員の小話

『イルカのえさ』

連載もいよいよ第22回目となりました。

「玄海所員の小話」は玄海青年の家で働く所員の日頃気になることや、みなさんに伝えたいことなどをお話しています。

今回は 指導員の『いよっぺ』がお届けします。

私は、この玄海青年の家で働く前、イルカのトレーナーの勉強をしていました。水族館にも研修に行きました。研修中は主にえさの準備、トレーニングの見学をしました。今回の小話では、私が経験したイルカのえさの準備についてお話をします。

イルカたちのえさは魚がメインです。えさになる魚は水族館によって違いますが、私の研修先では、さば、あじ、ししゃも、ほっけ、それ以外にイカなどをあげていました。この魚は新鮮なうちに急速冷凍し、ブロックにしたものが運ばれ、水族館の冷凍庫にストックされます。この冷凍ブロックは1つ約10～15kgです。これを毎朝冷凍庫から出し、解凍するところから、えさの準備が始まります。解凍しながら、魚が痛んでいないかチェックし、イカはくちばしを取ります。冬場のこの作業は水も魚も冷たく、それに加え、あじには「ぜんご」という棘があり、その棘がよく刺さったり…。初めての時は、手が冷たく、痛く、なかなか大変でした(〜)

イルカたちのえさは、さばやあじ、イカなど様々な種類を使いますが、これにはちゃんとした理由があります。人間もそうですが、同じ食べ物ばかりだと飽きますよね。イルカも同じです。ですので、イルカが飽きないためにも様々な魚をあげなければいけません。また、魚の種類によって、栄養バランスが違うため、いろんな種類の魚をあげ、バランスの管理をします。例えば、イルカに1種類の魚しかあげていないとします。もし、そのエサとなる魚が何らかの影響で取れなくなってしまった場合、イルカたちは食べなれた物がなくなってしまいます。そのようなことを防ぐためにも、いろんな魚をあげる必要があるのです。



水族館のお話をすると、水族館に行きたくなりました！今度の休みにでも行ってきます！

玄海  
-第27回-  
図鑑



事務所から外を眺めると、すすめたちがさくらの木にとまっていることがあります。すすめたちはごはんを食べに来ているのです。朝と夕方に、すすめたちのごはんである『お米』を木の下にまいていました。最初は警戒して、なかなか食べませんでした。ですが、今ではごはんの時間になるとすぐにやってきます。

この日はお米をまいておらず、ずっと木の上で待っていました。初めの頃はスリムなすすめたちでしたが、今は少しぽっちゃりとしています。

玄海青年の家にお越しの際、さくらの木を見るとごはんを待つすすめたちのすがたが見れるかもしれませんね。

