

インフォメーションBOX



第1回・ファミリーキャンプ 募集中

ながら竹取物語 ～たけのこ狩りと竹クッキング～

竹のまち長柄で、春の恵み「たけのこ」を探しに行きましょう。竹とたけのこを使ったクッキングや竹細工にも挑戦!!

自然の家でおいしい春のひとときを過ごしませんか?

【日時】平成20年4月19日(土)～20日(日)

【参加費】小学生3,850円、中学生4,000円、大人(千葉市民)4,800円、大人(千葉市民以外)5,600円、未就学児(3歳～6歳)3,550円、乳児(3歳未満)500円

(参加費には施設使用料、リネン代、プログラム代、食事代等が含まれます。)



※詳しくはホームページをご覧ください、電話にてお問合せください。



【対象】3歳以上中学生以下のお子さんを含む家族

【募集人員】18組(ログ棟宿泊:1家族1棟)

【申込方法】往復はがきに必要事項(①主催事業名、②住所、③代表者氏名、④参加者人数:お子様の学年・年齢、⑤電話番号:自宅・携帯)をご記入の上、少年自然の家へお送りください。(3月24日(月)必着)お申し込み多数の場合は抽選にて決定させていただきます。

クライミングウォール 指導者養成講座 募集中



クライミングウォール指導者養成講座 平成20年度上半期 開催予定

この養成講座では、使用者の自己責任と安全管理の徹底を理解して頂くこと、器具の取り扱い方や指導法について紹介します。「指導者認定証」の発行後1年間は、団体として当所のクライミングウォールを利用することができます。

【日時】平成20年3月9日(日) 13:00～15:00

【対象】クライミングウォールを利用希望する青少年団体の指導者(高校生不可)、教員

【参加費】300円(保険代)

【申込方法】電話でお申込みください。(先着順)

【第1回】平成20年4月27日(日)
【第2回】平成20年5月18日(日)
【第3回】平成20年6月 8日(日)
【第4回】平成20年6月22日(日)
【第5回】平成20年7月13日(日)①
【第6回】平成20年7月13日(日)②
【第7回】平成20年9月 7日(日)



※詳細は決まり次第、機関紙やホームページでお知らせします。

平成20年度 使用受付案内

市外少年団体・家族の 受付スタート! 受付中



千葉市少年自然の家では、平成20年度の使用のお申込みを受け付けております。3月1日から千葉市外の方の使用受付もスタートいたしますので、ご希望の方はぜひご相談ください。

【受付期間】平成20年3月1日(土)9:00～

【申請方法】先着順で受付します。お電話でお申込みください。

※詳しくはホームページをご覧ください、お電話にてお問合せください。

ボランティア大募集!

千葉市少年自然の家では、子ども達が生き生きと活動できるように健全な育成を手助けしてくれるボランティアを募集しています。またボランティアにとっても自身の成長や自己実現となるような機会を提供するお手伝いをしています。ボランティアの活動により、千葉市少年自然の家での様々な活動をより効果的に展開し、ボランティアの持つ意欲や感性、企画力等を受けて、施設の活性化を目指していきます。



【募集対象】主として千葉市少年自然の家の事業に関心があり、心身共に健康で自立している方

【活動日時】ボランティア活動をしていただける事業を事前に各自で選択し、都合に合わせて活動します。

※詳しくはお電話にてお問合せください。

千葉市少年自然の家だより

No.35

ゆくくと

2月号

平成20年2月1日発行
(毎月1日発行)

発行所/千葉市少年自然の家 〒297-0217 千葉県長生郡長柄町針ヶ谷字中野1591-40 TEL(0475)35-1131 発行人/赤澤 晃

よりよいコミュニケーションを目指して～交流分析を用いて～

1月26日(土)に「自分を知り、子どもと通うこと」をテーマに、コミュニケーションスキルアップセミナー①交流分析講座を行いました。

今回講師としてお招きしたNPO法人日本交流分析協会准教授の川上由美さんに「交流分析(Transactional Analysis)」についてお話しをお伺いしました。



交流分析は、「人と人の交流を通し、人生をはつらつと、自分らしく生きる」ということを目的とし、全ての人の存在を肯定します。そして誰にでも自らを変える力、考える力があるという哲学があります。

交流分析の演習を通して「自分にはこんな話し方の癖があるのか」「自分はこういう視点から物事を見ていることが多いのか」といった自分に関する新しい気づきを発見していきます。そして、自分への気づきを得ることで、自らのコミュニケーションのあり方を見直すチャンス、さらに人とコミュニケーションを取る際の余裕が生まれてくると考えられています。

このように交流分析は、自分自身を理解することから始まり、自分自身に気づくことで、他人にも同じような違いがあることを理解します。そうすることによりコミュニケーションはスムーズに進むようになって考えられています。

川上先生は、学校の先生や保護者の方を対象とした交流分析講座も実施しているそうです。

1月26日(土)の交流分析講座の様子を紹介いたします。

今回の交流分析講座は37名の方が参加し、交流分析の手法に基づいた講義や演習を実施しました。最初は皆さん緊張した面持ちでしたが、演習や席替えを繰り返していくうちに、自然と笑顔になり、参加者同士で会話をするようになりました。特に、最後に行ったストロークの交換(ストローク:相手の存在や価値を認めるようなさまざまな働きかけ)は、皆さん積極的に楽しそうに取り組み、「あまり知らない人からもプラスのストロークをいただいて元気になった」というコメントがありました。

この他にも、「自分自身の傾向が分かり参考になった」「保護者会でも一緒に考える機会を作りたい」「自分自身が相手を受けとめ、ストロークを上手に出せるようにしたい」「自分の嫌な部分ばかり見ていたことに気づきました」など様々なコメントがあり、参加者の皆さんにとって、自分を知り、見つめなおし、理解する大きなきっかけとなったようです。



主催事業・イベント報告

ファミリーキャンプ 房総の小正月体験と かきもち作り

1月のファミリーキャンプは「房総の小正月体験と、かきもち作り」を10家族37名の皆様に実施しました。

1日目は、小正月体験Part1です。まずは「どんど焼き」を行いました。正月飾りやお守りを焼いたり、書初めを焼いて高く舞い上がる様子を見たりしました。最後は、どんど焼きの炭で棒餅を焼いて、無病息災を願いました。

小正月体験Part2「自然の家巨大スゴロク」では、自然の家全体を使って、お正月遊びやクイズを満喫し、1日目は終了です。

2日目は「かきもち作り」にチャレンジです。長柄町で農作物などの生産加工を行っている「さくらの郷」の方に指導をしていただきました。かきもちには「豆餅」「ゴマ餅」「椎茸餅」の三種類をつくり、お土産として持ち帰りました。お昼は、つくたてのお餅を食べ、満腹の2日間を過ごしました。



かきもちの形を整えています。



つくたてのお餅をいただきます！



どんど焼きでは、天高く火が舞い上がりました。



せーの！よいしょ！と力いっぱいお餅をつきました。

移動教室の様子 (おゆみ野南小学校5年生)



根本さん指導のもと、竹切りにチャレンジ！！



持ち運びやすい大きさに切り分けます。



竹の中にポトフの材料を詰めます。



かまどで火にかけてできあがり待ちます。

2008年最初の移動教室となったのが、1月16日(水)～18日(金)に来所した千葉市立おゆみ野南小学校でした。おゆみ野南小学校は、今回「竹」を使ったプログラムをメインに行いました。そのプログラムは、竹を料理器具にして野外炊飯を行うというものです。

到着した1日目、まずは自然の家の近くでたけのこを栽培していらっしゃる根本さんの竹林にお邪魔しました。根本さんのアドバイスのもと各グループでのこぎりを使い、竹を切り倒し、切り分け、みんなで分担して自然の家へ持ち帰りました。

2日目いよいよ調理開始。今回のメニューは、竹ごはん、竹ポトフ、竹ハンバーグでした。竹を一節ごとに準備しフタの部分を作り、食材を入れ、火にかけました。できあがりは、竹が焦げてしまうグループもありましたが、ほとんどのグループが上手においしく出来ていました。

とても冷え込んだ3日間でしたが、皆さん大きなケガもなく元気に過ごしていました。

自然の家プログラムの紹介 バードコール



バードコールは、鳥のさえずりのような音を出して鳥を呼び寄せる道具です。木の棒に穴をあけ、ボルトをねじ込んで作ります。ハイキングやバードウォッチングにも活用できます。

1. 丸棒を万力固定し、のこぎりで約4cmに切ります。
2. 紙やすりで切り口を滑らかにし、面取りをします。
3. ボール盤で切り口に、ボルトのねじの直径よりやや小さめで、ボルトのねじより深い穴をあけます。
4. ボルトをあけた穴に回し入れ、何度か入れ戻しをして、音が出る場所を探します。
5. ひもをボルトの輪に通し、好みで本体に色をつけたり、飾り付けをして完成です。

できあがったら早速外へ出て、音を鳴らしてみましょ。自分で作ったバードコールで鳥が呼び寄せられたらうれしいですね。



丸棒をのこぎりで切ります。



穴にボルトをねじ込みます。



ひもをつけ、好きなように飾りつけると完成です。

自然の家周辺情報 さくらの郷・夢工房



長柄ダムのすぐ近くの農林産物加工場、そして直売所とレストラン。

ここを運営しているのが「さくらの郷」です。地域活性化を目標に、地元産と低農薬&無添加にこだわり、味噌やジャムなどの手作りの加工品や、合成保存料を使用しない安全・安心な弁当などを販売しています。中でも人気があるのは、地元産の大豆を使って作る無添加の味噌です。10名以上の予約申し込みで、味噌造り体験なども受け付けています。



「道の駅ながら」の農産物直売所の裏手に、「夢工房」があります。夢工房のパン・お菓子作りは、長柄町で採れる素材を使用するのが特徴です。古代米(赤米)、落花生、



露地にある夏みかん、特産のイチジクほか、旬を迎えた一番おいしい食材を使ったパンをつくっています。予約すれば、パン作りの他、味噌造り、餅つきなどが体験できます。

Season Snap Shot



今年初めての雪が降りました。まっ白いじゅうたん、白くデコレーションされた葉っぱ。自分より先に歩いた人の足あと、キジの歩いた小さな足あと。サクサク、ザクザクッ。いつもとちがった景色が広がります。

