

| 月 | 火 | 水 | 木 | 金 | 土 | 日 |
|--------------|----|----|--------------------|----|----------------------|----|
| 月火曜日は 休館日 | | | | 1 | 2 生物多様性 成果発表会 | 3 |
| 4 | 5 | 6 | 7 陶芸教室 夜間開放 | 8 | 9 | 10 |
| 11 | 12 | 13 | 14 陶芸教室 夜間開放 | 15 | 16 食工房講座 糎レッスン | 17 |
| 18 | 19 | 20 | 21 陶芸教室 夜間開放 | 22 | 23 | 24 |
| 25 | 26 | 27 | 28 資料整理日(休館) | 29 | 30 | 31 |

開館時間 9:30~17:00 ※(木)のみ~20:30

工房からのお知らせ

ブナセンターには3つの工房があります

木工房：開館時間中は随時利用できます

陶工房：初めての方は教室にご参加ください

食工房：主に冬期間、町内のグループが味噌や豆腐を作ります(興味のある方はまずは見学を)

使用料 210円(大人1名2時間)~
※65歳以上の町民は使用料免除
※別途材料費等がかかる場合があります

工房利用についてくわしくはお問合せください

くつまつないの
自然いちおし情報

雪の上のあしあと ~いくつかわかるかな?~

3月になると雪が硬くしまつてきます。その上に雪がふんわり積もった朝は、動物たちの足跡がとてもわかりやすく、アニマル・トラッキングに最適です。

右のイラストは、ブナ林など森の中はもちろん、ブナセンター周辺の森林公園などでも見つけることができる、身近な動物たちの足跡です。みなさんが見たことがある足跡はありますか?

<こたえはコチラ↓>

㊦㊧㊨㊩㊪㊫㊬㊭㊮㊯㊰㊱㊲㊳㊴㊵㊶㊷㊸㊹㊺㊻㊼㊽㊾㊿

参考：「足跡図鑑」子安和弘著 日経サイエンス

今月のご案内

黒松内生物多様性保全奨励事業

~成果発表会~

今年度受賞テーマ「黒松内ブナの祖先は最終氷期の
北海道に分布していたのか?」
〈中間報告〉

発表者：前田唯真氏(北海道大学大学院農学院)

昨年度受賞テーマ「黒松内低地帯の哺乳類相と
その遺伝的多様性」
〈成果発表〉

発表者：天池庸介氏(北海道大学大学院理学研究院)

【日時】3月 2日(土) 15:00~17:30

【会場】町民センター/大ホール

【参加料】無料

★詳しくは別紙チラシ

【その他】時間内入退場自由

をご覧ください

食工房講座

発酵!健康!~糎レッスン~

食工場の器具を利用して、米糎の調味料づくりにチャレンジ。糎を活かした料理もつくって試食してみます。

【日時】3月16日(土) 10:00~13:00

【参加料】600円

【定員】5名

★詳しくは裏面をご覧ください

夜間開放 木・陶工房が無料開放になります

毎週木曜日 18:30~20:30

材料費は
かかりません

陶芸教室 初心者向けの教室です(予約制)

毎週木曜日 13:30~15:30

18:30~20:30

参加費 粘土代 600円/1kg

完成までに
3回の来館が
必要です





はっこう発酵!
けんこう健康!

こうじ

ブナセンター食工房講座

糀レッスン



3月16日(土) 10:00 ~ 13:00

腸内環境を整え、美容やダイエット、免疫力UPにも効果があると話題の糀(こうじ)。ブナセンターの食工房を活用して、米糀づくりをはじめ、糀調味料アレンジ、また糀調味料を使ったレシピで簡単な昼食づくりにも挑戦してみましょう!

糀初心者の方でも「糀ってなに?」というところから、ていねいにご説明します。

《対象》大人(中学生以上)

《参加料》600円(材料費ふくむ)

《定員》5名程度 《場所》ブナセンター食工房

《持ち物》エプロンなど

《お申込》前日17:00までにブナセンターにお電話ください。

《その他》納豆の納豆菌が糀菌の繁殖に影響してしまうので、前日と当日は納豆を食わずにお越しください。

今回のレシピ!
(予定)

- ・レモン塩糀パスタ
- ・コンソメ糀スープ
- ・さつまいも糀蒸しケーキ

+

おみやげに糀調味料をお持ち帰りできます

《お申込先》黒松内町ブナセンター 0136-72-4411

※ 開館時間9:30~17:00 月・火休館