



はなつと通信

イベント報告 8月13日(土) 星空ナイトシアター

夏休みの真っただ中、8月13日に大房岬の夏の恒例イベント「星空ナイトシアター」を実施しました。今年の演目は世界中で愛されているお話「星の王子さま」。小さいお子さんから大人まで、なんと約200名もの方にお越しいただきました。

満員御礼！！ありがとうございました。
運動園地(芝生の広場)に設置した大きなスクリーンに映し出された絵、自然の家スタッフと地域の子どもたちによる朗読、ちょっぴり切ないメロディーのBGM…。それらが一体となって、会場の皆さんを魅了していました。皆さんにとって、この夏の素敵な思い出となったならば幸いです。



映画館とはまたちょっと違う雰囲気が野外シアターの魅力です。

星の王子さまに出てくる最も有名な「大切なものは目に見えない」というフレーズ。皆さんの心に届いていますように。花嶋(ぽによ)

お知らせ 宿泊利用のご予約について

★平成29年度7月、8月、10月の宿泊予約について
「平成29年度夏休み期間(7月17日(月)～8月30日(火))」と「平成29年度10月」の施設利用予約が10月1日(土)から始まります。ご利用をご検討中の皆さま、ぜひお電話お待ちしております！



★冬期間は50名以上の宿泊で貸し切り利用が可能です！
※貸切可能期間：平成28年12月1日(木)～平成29年2月28日(火)

★1月中は25名様以上のご利用で宿泊費が500円引きになります！

詳しくは大房岬自然の家HPをご覧ください！！

イベント用 facebook ページ開設しました！⇒

南房総で自然体験野遊び倶楽部 facebook ページで 検索

「南房総で自然体験野遊び倶楽部」



【発行元】南房総市大房岬自然の家(所長 神保 清司)
(指定管理者) NPO 法人千葉自然学校
〒299-2404 南房総市富浦町多田良 1212-23 電話：0470-33-4561 FAX：0470-33-4564
メール：taibusamisaki@chiba-ns.net ホームページ：http://taibusa.jp/

はなつと・・・房州弁で「岬(先端)」。大房岬から、たくさんの耳よりな情報をみなさんにお届けします！

たいぶさ 大房岬の近況報告



爽やかな空気と美しい木漏れ日。お気に入りの場所を見つけて、ぜひゆったりした時間をお過ごしください。

大房岬もすっかり秋めいてきました。どんぐり拾いをする子どもたちの姿を目にする機会も多いです。

秋といえば「食欲の秋」、「スポーツの秋」などよく言われますが、それらと並んで有名なのが「読書の秋」ですね。これは、中国が「唐」の時代、韓愈という詩人が「灯火親しむべし」と詠んだことが由来とされているそうです。秋になると涼しくなり、夜も長くなるので、ともし火の下で読書するのに適しているという意味です。

「大房岬」＝「読書」というイメージはあまりないかもしれませんが、大房岬は昔軍事拠点であったことや、多様な植物・生き物が生息している関係で、様々な書物に紹介されています。

そういった書物を読みつつ、実際に大房岬を散策してみると、また新たな発見があってとても面白いです。本を片手に、ぜひ大房岬に足を運んでみてください。歴史のことや自然のことがもっと知りたくなること間違いなしです。

所長の目線

今年も数多くの台風が、各地に甚大な被害をもたらしながら日本列島を縦断していきました。被害に遭われた皆様には心よりお見舞い申し上げます。大房岬もいくつかの台風が通過し猛烈な風雨によって森の木々は折れ、枝葉が飛び散りました。幸いなことに大きな被害は免れました。猛烈な風に吹かれて今にも折れそうな木々を見ていると、人智では計り知れない自然の猛威を感じずにはいられません。



台風が過ぎてすぐの岬の森に身を置けば、折れた木々の青臭いにおいと土の匂いが立ち込め、鳥のさえずりも聞こえません。物言わぬ木々も嵐の終わりにどこかほっとしているような、嵐を生き延びた安ど感に包まれているような風に見えます。

強大な自然の力を畏れ敬う畏敬の念は、先人たちの様々な経験則を基に言い伝えや物語として教え継がれてきたものです。自然との接点が少なくなった現代的日常生活では伝えることが難しくなりつつあり、自然体験活動の中でいかに語り継ぐかが課題です。

●休所日情報● 10月～12月の休所日は次の通りです。
10月2日(日)、11月14日(月)、
12月5日(月)、6日(火)、7日(水)、29日(木)、30日(金)、31日(土)



プログラム紹介★浜辺探検ツアー★

大房岬といえば海のプログラム！だけど波が高くて海に入れない…という時にオススメなのがこの「浜辺探検ツアー」。大房スタッフが皆さんをご案内し、浜辺の魅力をたっぷりお伝えします。磯場だけではなく浜辺にも、打ち上がった海藻の下や、砂の中、貝殻の中などたくさんの生き物が隠れています。また、遠く海の彼方から流れてきた漂着物や大小様々な貝殻、カラフルなビーチグラス、動物の骨なども見つけることができます。生き物の暮らしの様子や海の神秘を探しに出かけましょう！ 柴山（モニカ）

過去に大房の浜辺で発見された貴重な漂着物を紹介します。



イルカの骨！？



浜辺探検へレッツゴー！

楽しい発見がたくさんあるよ！



海のクワガタ ヒョウタンゴムシ



イルカの骨



ごはんのはなし

“旬”を楽しむ



梨やぶどう、きのこにサンマ…スーパーに行くとき美味しそうな秋の味覚がずらりと並び始めましたね。でも良く見てみると、他の季節の食材もずらり…。栽培技術や消費者のニーズにより、今では手軽に一年中様々な食材を楽しむことができます。

大体の野菜や魚介類には“旬”というものが存在します。旬とは食材が多く出回る（収穫できる）時期や、その食材が最もおいしい時期のことを指します。そして旬の物はその時期に栄養価が高かったり、季節に合わせた効果があるものが多いです。

秋が旬のサンマ、サツマイモ、秋ナスは胃腸を温めたり消化を助けたりと、夏の間に冷たい物を取りすぎて弱った内臓をケアしてくれる効果があるそうです。秋の食べ過ぎにも効果がありそうですね。毎日食べるおいしい食事の中に季節の食材を探したり、自炊派の方は日々の食事に取り入れてみたりと、今年の秋は自分にあった“旬”を楽しんでみてはいかがでしょうか？ 山崎（だいすけ）

野遊び日和 磯場でちょい釣り



日差しが和らぎ過ごしやすくなる秋。釣りは一年中楽しめますが、ちょいっと竿を垂れて釣りに興じるのも面白いかもしれませんね。いろいろな釣り方がありますが、最近、もっぱらマイブームは、磯場でちょい釣りです。短いリール竿で磯場の根魚を狙います。カサゴやソイにメバル、ハゼなど。彼らが隠れているような場所へ針を落とし、アタリの感触を探り、食った瞬間に引き上げます。魚との真剣勝負です。エサだけを取られることも

しばしばですが、その辺の駆け引きも楽しいものです。リール竿が無くても、簡単な仕掛けでも釣れますよ。短い竹に釣り糸、おもり、針を付けてのちょい釣り♪ 秋に魚と真剣勝負をしてみませんか？

香山（かやまん）



みなみぼうそう 南房総の匠に聴く

vol. ⑩ 「白浜地域づくり協議会 きらり」



片桐 俊英さん
地域づくり支援員

Q「白浜地域づくり協議会きらり」の活動を教えてください

地域づくり協議会は南房総市合併前の、旧7町村各地区に設置されています。「きらり」は旧白浜町で、平成22年3月に設立されました。地域内の美化活動、プランターの苗植え・花の管理、ハイキング道の整備、誰でも楽しめるイベントの開催、農業体験、防災・防犯の啓発活動などを実施しており、地域の方が生きがいを持ち、安心して暮らせる地域づくりを目指しています。

Q子ども達が来たときはどのような体験を実施しているのですか？

白浜には城山（じょうやま）という山があります。戦国時代、里見氏が拠点とした場所です。きらりの活動の一つに、じょうやまの会という部会があり、このコースを整備し、案内しています。最近ではコースも増え、案内看板も設置しました。宿泊学習で民宿に泊まりに来る小学生をご案内することが多いです。

Q城山（じょうやま）登山道はどんなコースですか？

街から近く、登山口から30分程で展望台まで行くことができます。展望台からは太平洋、白浜の町並み、野島崎灯台、伊豆諸島が一望でき、天気良ければ北側に富士山を望むことができます。展望も良く手軽に登れるコースです。今後はセラピーコースなど新しいコースを開発・整備していく予定です。



Q南房総を訪れる方に一言お願いします。

南房総の中でも比較的温暖で穏やかな場所です。花の栽培や、漁業なども盛んです。自然豊かな「南房総市白浜町」に是非お越しください。

活動についての詳細はお問い合わせください

白浜地域づくり協議会きらり 事務局

連絡先（電話）：0470-38-3463

たいぶき樹木ずかん

クヌギ
(ブナ科コナラ属)



樹高15~20mになる落葉高木。夏はクワガタが集まる木として、秋は丸みを帯びたドングリが生る木として子ども達に大人気の存在です。葉を良く見てみるとクリに似ていますが、クヌギの葉の先端は白茶色でとげ状、クリの葉の先端は緑色で柔らかいので簡単に見分けられます。木の実だけでなく、葉や樹皮で見分ける、そんな植物の楽しみ方もありますよ。展望塔付近にはクヌギとクリが近くに生えていますので、ぜひ見比べてみて下さい。

場所：展望塔付近など

スタッフのつぶやき

テーマ 「食欲の秋！私を虜にする秋の味覚」

サンマは塩焼き、サツマイモは大学イモ。たまりません!! 香山（かやまん）

シャインマスカット。1房2000円の味は1度食べたら忘れられない! 柴山（モニカ）

昔懐かしい、山の恵み、アケビの実。白井（ねぎ）

河原で焚火で作る「芋煮」和牛たっぷりの醤油味。神保（ジン）

モンブラン。大きな一口をほおばれば…あぁ、幸せ…。花嶋（ぼによ）

広島産松茸の香りが幼い頃より秋の訪れを教えてくださいました。松田（料理長）

小さいころ嫌いだったきのこが日本酒を覚えてから好きになりました。山崎（だいすけ）