

分野：②

平地林でアズマネザサを刈って落ち葉ケーキを作りカブトムシの虫元気にする

環境アドバイザー 足立 圭子

対象 おおたかの森トラスト・
こどもエコクラブ（55人）

所要時間



4 時間

場所 所沢市おおたかの森の再生地

実施時期

令和4年1月16日

概要

カブトムシや野草を豊かにするため、おおたかの森の再生地と周辺の森で、アズマネザサを刈り取り、落ち葉を掃き集めて落ち葉ケーキを作る。
昼食に薪でご飯を炊き、豚汁を作り食べる。

プログラムの
ねらい

おおたかの森の再生地は、周囲を森で囲まれている。森の再生地だけでなく一体を守り育てるため、アズマネザサを刈り取り、熊手を使って落ち葉を掃き集め、大きな落ち葉ケーキを作る。熊手の使い方と落ち葉の束ね方、落ち葉ケーキがカブトムシの産卵場所になることも学ぶ。

プログラムの内容

1 説明（10分）

用具の使い方の説明①熊手の使い方、落ち葉ケーキ枠の組み立て方、落ち葉の束ね方、

②昼食のご飯炊きと豚汁作り

2 アズマネザサを刈り取り落ち葉を集める（90分）

ハサミでアズマネザサを刈り取り、熊手で落ち葉を集め大きな山を作る。枠を組み立て、落ち葉を入れ上から踏み固め、紐で縛って枠を取り外し、完成。

3 昼食用のお米を研ぎ、豚汁材料を切る。枯れたアカマツの薪を使い、釜土でご飯と豚汁を作る。

4 昼食後に枯れたアカマツで薪を割る。（40分）

5 道具の片付けと感想



受講者の反応 落ち葉ケーキづくりは楽しかった。大きな熊手も上手に使えるようになった。アズマネザサを切っておくと落ち葉を集めやすいことが分かった。落ち葉を掃くと下からスミレがたくさん見つかった。小さな草の中に虫が休んでいたのは可愛かった。落ち葉が大きな固いケーキになるのは不思議だ。薪割りに使ったマサカリは重たかったが薪が割れた時は感激した。今日割った薪は後から使う人のためだと分かり、頑張ってた良かった。薪で炊いたご飯は超美味しかった。豚汁も美味しかった。