

## 主催事業

### 「第1回 ガーデンハウス in はやま」 ～石窯で焼く手作りピザ～

#### 1.ねらい

石窯でピザを焼き、食することによって食文化体験をします。

#### 2.実施日

令和7年5月18日(日)

#### 3.対象者

家族・グループ

#### 4.募集定員／応募人数／参加人数

10組／25組／9組(キャンセル1組)

#### 5.スケジュール

10:00	受付
10:30	開会式
10:45	調理説明、調理開始
12:00	ランチタイム
13:30	ネイチャークラフト
14:30	閉会式

#### 開会式

ガーデン広場に集合してもらい開会式を行いました。始まる前にキャンプ補助員に5分程度交流ゲームを行ってもらい開始したため、和やかな雰囲気で行うことができました。また安全に過ごしてもらえるようにセンターでの決まりや注意事項、調理前の手洗いのお願いをしました。

#### 調理説明・調理

ふるさと指導員の宮部先生に調理の説明を行っていただきました。また、各家族に1部ラミネートしたピザ作りの説明用紙を配り、そちらも参考にしながら各自調理を始めていきました。

支援が必要な家族(参加人数が少ない、小さい子どもが多い)には積極的に関わり、生地のできあがり時間に差がでないようにしました。

生地を捏ね終わり発酵させている間にピザの具材やサラダの野菜を切り、カッテージチーズ作りをみんなで行いました。

発酵が終わった家族からピザ生地を伸ばして、生地の上に具材をトッピングしていきます。最初の注意事項(チーズを先に置く、具材が重ならないようにする)を守りながらピザを作っていました。



#### ランチタイム

ピザと一緒にバイキング料理(シチュー、パスタ等)やはやまファームで採れたカブを使った料理も食べてもらいました。焼きたてのピザはとておいしそうで、皆さん満足して食べてくれているように思いました。

#### ネイチャークラフト

はじめにグルーガンの使い方などの基本的な説明を行い、やけどや事故、トラブルのないようにアナウンスしました。

見本等も参考にしながら各自熱中して作品作りをしておられました。開始の時間が少し遅れたこともあり、時間が足りない人もいたため、先に閉会式を行ってから続きをしてもらいました。



#### 6.まとめ

アンケートを見ていると子どもから大人までみんなが楽しめるイベントになったように思いました。また、スタッフの声かけがありがたかったとの声も多数あったので、これからも積極的に声かけをおこない、参加者の方との交流も増やしていきたいです。

## 「第2回 ガーデンハウス in はやま」 ～竹串ハンバーグ～

### 1.ねらい

竹を使った料理をし、食することによって食文化体験をします。

### 2.実施日

令和7年6月22日(日)

### 3.対象者

家族・グループ

### 4.募集定員／応募人数／参加人数

8組／23組／5組(キャンセル3組)

### 5.スケジュール

10:00	受付
10:30	開会式
10:45	調理説明、調理開始
12:00	ランチタイム
13:00	後片付け
13:30	自然観察ビンゴ、ネイチャークラフト
14:30	閉会式

#### 開会式

前日まで暑い日が続いていたこと、キャンセルが3組出て机に余裕があったことから、机の配置を工夫し、なるべく日陰で活動できるようにしました。また、説明についても座って聞いてもらい次の活動に備えてもらいました。半ドラで炭を使うのでやけどに注意し、走り回らないようにお願いしました。

#### 調理説明・調理

ふるさと指導員の宮部先生に説明をしてもらってから各自調理してもらいました。参加者がいつもより少なかったため、進み具合に合わせて細やかな声かけを行うことができました。今回ははやまファームで採れたたまねぎ、じゃがいもを炭火で一緒に焼いてもらって食べました。またブロッコリーについても茹でたものをバイキングと一緒に食べてもらいました。参加者の方から、『普段生野菜をあまり食べない子どもがおいしいと言ってくれていました』との声も聞こえてきました。ハンバーグは焼きあがった方から食べてもらいました。時間に余裕があったのでゆっくりと食事を採ってもらって、自分たちで片付けをしてもらいました。皆さん協力的でキレイに洗ってくれました。



#### 自然観察ビンゴ、ネイチャークラフト

当初の予定では自然観察ビンゴを配布して家族ごとにセンター内を回ってもらう計画でしたが、暑さで体調不良の方もおられたため、家族ごとに自然観察ビンゴかネイチャークラフトかを事前を選択してもらいました。自分たちの体調やペースに合わせてもらえたので無理なく活動を終えることができました。自然観察ビンゴでは地図を見ながら手のひらよりも大きな葉っぱを探したり、アスレチックの遊具に挑戦したりしました。ネイチャークラフトではどんぐりやまつぼっくりを使って、動物等自分の好きな作品を自由に作ってもらいました。



#### 6.まとめ

少人数での開催となり、少しさみしい印象ではあったが、その分いつもよりも参加者の方と密に関わり合うことができたように思います。アンケートを見ていると、「スタッフの行き届いたご準備やお心遣いに大変感動いたしました。ぜひ次回以降もいろいろなイベントに参加させていただきたいです」とあり、みなさんに満足していただけたように思いました。暑さ対策や体調不良者の対応については今後の課題として所内で共有して対応していきたいです。

## 「第3回 ガーデンハウス in はやま」

### ～ナンと夏野菜カレー～

#### 1. ねらい

ナンを料理し、カレーと共に食することによって食文化体験をします。

#### 2. 実施日

令和7年7月13日(日)

#### 3. 対象者

家族・グループ

#### 4. 募集定員／応募人数／参加人数

8組／64組／7組(キャンセル1組)

#### 5. スケジュール

10:00	受付
10:30	開会式
10:45	調理説明、調理開始
12:00	ランチタイム
13:00	後片付け
13:30	こけ玉作り
14:30	閉会式

#### 開会式

非常に暑い日が続いていたので入所式の際に、こまめに水分補給をすることや、体調に変化が現れたらすぐにスタッフに声をかけてもらうことを伝えました。また自由に飲んでいただける飲み物も用意しました。

#### 調理説明・調理

ナン作りの説明を①発酵する前と②発酵する後の2段階に分けて宮部先生にお願いし、参加されている方の足並みが揃って活動できるようにしました。

かまどの火は所員でつけていき、発酵が終わりナンの生地をのばし終わった家族から順番に焼いてもらいました。



#### ランチタイム

大鍋で夏野菜(たまねぎ、なす、ズッキーニ、ピーマン、インゲン豆、トマト)をたくさん使ったカレーを作り、ナンが焼きあがった方から食べてもらいました。はやまファームで採れたしそを使ったしそジュース、キュウリやじゃがいもと一緒に食べてもらいました。



#### こけ玉作り

説明を聞きいてから家族ごとに机で作業してもらいました。できあがったこけ玉を机の上に置いてみんなで鑑賞会をしました。自家で手入れする方法等も説明し、袋に入れて持ち帰ってもらいました。



#### 6. まとめ

暑い中での活動だったが特に体調不良者もなく活動できました。参加者のアンケートを見ていると、「家族全員大満足でまた次回のイベントにも申し込もうと思います」と言っていました。

毎年暑さが厳しくなっているため、スタッフ間でも体調不良者の対応について共有し、誰でも対応できるように準備したいと思いました。

## 「第4回 ガーデンハウス in はやま」 ～石窯で焼く手作りピザ～

### 1.ねらい

石窯でピザを焼き、食することによって食文化体験をします。

### 2.実施日

令和7年9月28日(日)

### 3.対象者

家族・グループ

### 4.募集定員／応募人数／参加人数

10組／32組／9組

### 5.スケジュール

10:00	受付
10:30	開会式
10:45	調理説明、調理開始
12:00	ランチタイム
13:30	ネイチャークラフト
14:30	閉会式

### 調理説明・調理

開会式の後、ピザ作りの説明を行いました。前回(第1回)のアンケートで『全ての工程を一度に説明したため、ずっと立ったまま聞いているのが大変でした。一度には覚えられないので都度教えてもらえたらなと思いました。』との意見がありました。今回は説明を前半と後半にわけて行い、できるだけ参加者の負担にならないように工夫しました。家族全員で協力して生地をこね、トッピングをして、楽しそうに作業してくれていました。



### ランチタイム

焼き上がったピザと一緒にシチュー、パスタ、はやまファームで採れたかぼちゃとじゃがいもを使った料理を食べてもらいました。食べた後の片付けもみなさん協力しておこなってくれました。



### ネイチャークラフト

昼食後は木の実を使ってネイチャークラフトを行いました。グルーガンの使い方を説明してから家族ごとに作業を行ってもらいました。見本を参考にしたり、自分の想像力を働かせて、子どもも大人も全員が楽しそうにオリジナルの作品を作っていました。



### 6.まとめ

ピザ作りについては今年度2回目の開催となるので、前回の反省を生かして活動を行うことができました。

ピザ作りはセンターの定番のイベントであり、目当てにしてくれる方も多いので、これからも積極的に広報を行い、イベントや施設についての認知度が今以上に上がっていくようにしたいです。

## 「第5回 ガーデンハウス in はやま」 ～棒パン作り～

### 1.ねらい

竹串で棒パンを作り、食することによって食文化体験をします。

### 2.実施日

令和7年10月26日(日)

### 3.対象者

家族・グループ

### 4.募集定員／応募人数／参加人数

8組／34組／8組

### 5.スケジュール

10:00	受付
10:30	開会式
10:45	調理説明、調理開始
12:00	ランチタイム
13:30	ひょうたんランプ
14:30	閉会式

### 調理説明・調理

開会式の後、パン生地作りの説明を行いました。  
パンは二次発酵もあるので、説明を2回に分けて行いました。

生地を発酵させている間に地元野菜をたくさん使ったサラダを作ってもらいました。

### ランチタイム

パンが焼けた方からシチューやパスタなどのバイキングと一緒に食べてもらいました。

パンには、はやまファームで採れたキウイのジャムとブルーベリーのジャムを付けて食べました。



### ひょうたんランプ

昼食後ははやまファームで採れたひょうたんを使ったランプを作りました。

ひょうたんが厚くてなかなか押しピンが入らないものもありましたが、家族で協力してオリジナルのひょうたんランプを作っておられました。



### 6.まとめ

棒パンは、「四季とのふれあい」など他のイベントで実施したことはありましたが、ガーデンハウス in はやまでは初めてでした。

石窯で焼くパンとは違って、一人ひとりが自分のパンを焼くことができるので、すごく楽しそうに活動されているのが印象的でした。

ガーデンハウス in はやまに合った説明方法などをもう少し検討して、よりよいプログラムにしていきたいと思います。