

Interpreter

Workshop Vol. 2

木の
森のつうしん



府民の森パークレンジャー 1994



Yamaboushi

I. P. Workshop vol. 2



森のつうしん

もくじ

CONTENTS

☼	創刊2号の編集にあたり	1
☺	イベント報告	2
	☼ 2 (上) ・アウトドアクッキング パンを焼こう	
	☼ 2 (下) ・ミクロの水辺探検隊	
	☺ 3 ・野焼きで焼き物 ファミリーキャンプ	
	☼ 4 (上) ・金剛山サマーキャンプ	
	☺ 4 (下) ・ジュニアレンジャーキャンプ	
	☼ 5 (上) ・キャンプDEスターウォッチング 94	
	☼ 5 (下) ・ハイクDE俳句	
☼	園地だより	6
♪	アウトドアクッキング ~サマーキャンプ編~	8
☺	参加者層の分析 (府民の森ネイチャーイベント)	10
☺	私のお薦めの一冊	11 (上)
☼	リレーエッセイ	11 (下)
☼	FREE PAGE	12
☼	編集後記	13

『創刊2号の編集にあたり・・・』

H. Kamimura

創刊号から5ヶ月。田中前編集長から「たすき」を受け継ぎ、作業に入ったのが11月4日。個性の強すぎる（！？）面々が十数人、ここ、堺筋本町にある編集本部に集まった。叫び、泣き、笑いをおりませでの1ヶ月。大変な作業にもかかわらず、参加してくれたスタッフの方々、ホントにおつかれ様でした。

今後、この「IPWS」は季刊として発行され続けると思うし、そう願っている。府民の森・パークレンジャー。活動は派手ではないが、ひとりひとりの強い思いを今ここにこめて・・・。

最後に、^(附)大阪府緑化・環境協会の神山氏や不破氏、その他多くの方々に強力な協力をいただきました。ここに改めてお礼申し上げます。

「一日にひとつ、“なにかやった”って事があれば幸せやね。」

と教えてくれた人へ

この活動をはじめて本当に良かったと思う。

出逢った事、最高最大のお礼をこめて・・・

1994.12.8

共同副編集長 梶本 香

神村 秀樹



Gawazumi

イベント報告

アウトドアクッキング・パンを焼こう!
in くろんと園地(116・5・22)

今回の長である吉田さんからの一言だよーん!

「パンを作ろう!パン」が「パン」この語呂のよさだけで、今年度最初のイベントに決まってしまった感じもあるが、やるからには「森のお食事会」をめざし、ついでに微生物の働きにも気づいてもらって……など希望だけが「パン」のように膨らんでいった3月末。

妹を講師に初めてパン作りにとりくみ、その意欲がみるみるうちにしほみつつあった4月。

G.V.もあけイベントが迫ってくるにつれ、何となく落ちつかず夢の中でまでパンを焼いていた5月。

ヘッドになってプレジャーはかかるものみんなが自分のやりたい事に協力して動いてくれる状況も悪くないかも…?と、どうにかイベントを終えた今になってようやく思える今日この頃である。

その他の感想

某O氏(P.R.)

P.R.になって初めてのイベント参加だったので、とても緊張しました。

今回は、とにかく一生懸命に参加者の人たちと今日のこの日を過ごしていこうという気持ちを持っていった。結果的には何かようわからいけれど「奥さまキラー」という名がついてしまったけれど、子どもたちと久しぶりに接してみて、大人になるにつれて忘れてしまう純粋さとか自分の内からこみ上げてくる楽しさ・嬉しさなんかを味わい、こういう気持ちをいつでももっとかなあかなあとしみじみと痛感した自分であった。



ミクロの水辺探検隊報告

6月11日(土)に行われた「ミクロの水辺探検隊」プログラムの内容とその感想をイベントのヘッドを務められた松沢昭仁パークレンジャーから聞きました。

第1回目のイベント「パンを焼こう」も無事に終了し、サブとして活躍?した私は一息入れる間もなく2回目の「ミクロの水辺探検隊」のプログラム作成に入りました。

自分の頭の中には大体のストーリーが浮かんでいたのですが、実際に詳細なプログラム作りにあたって、あれも、これもとアイデアが浮かんでは材料や器具etcの関係で出来ないように、中々上手くまとめることが出来ませんでした。

この崖みの苦しみ(私は子供を産んだことはありませんが)を越えて、なんとかプログラムを作ることが出来ました。その内容は以下の通りです。

A. 水辺探検隊ということ

①川の中に入って遊ぼう。

②水生昆虫について勉強しよう。

B. ミクロということ

①顕微鏡の使い方を覚えよう。

②微生物を育てよう。

最終的に、自分達の目には見えないので存在を感じないのですが、水や土など身の周りにはとても沢山の生き物が居ることを感じてもらえるように設定しました。

当日、どうにかこうにか各リーダーの頑張りによって怪我人もなく無事終了しました。私の能力と準備不足の為、私の考えを上手くリーダーに伝えることが出来なかったにもかかわらず、それを補ってくれるリーダーの力強さを感じ、レンジャー一人一人の成長が実感されました。このレンジャーがいるかぎり、回を重ねるごとに素晴らしいイベントが出来ると感じました。

今後、ヘッドをする方は、以下の点に気を付けてください。

①内容の量と時間の関係 ②下見は本番のリハーサルであること

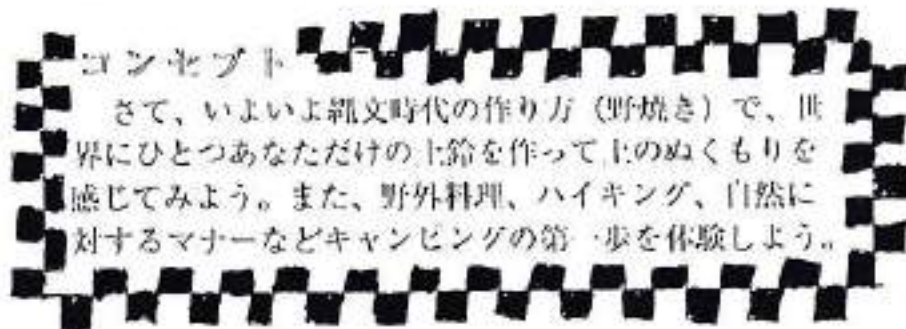
最後に、イベントが毎回、生き生きとマンネリ化しないためにも、失敗を恐れず、新しい発想で新たな試みを取り入れていきたいという私の課題を示したところで、締めくくりたいと思います。



<野焼きで焼き物>

ファミリーキャンプ> イベント報告者 花子

日程 H.6.7.25 (川)
26 (火)
ヘッド 不破さん
参加人数 26人
園地 くろんど園地



コンセプト

さて、いよいよ縄文時代の作り方(野焼き)で、世界にひとつあなただけの土鈴を作って土のぬくもりを感じてみよう。また、野外料理、ハイキング、自然に対するマナーなどキャンピングの第一歩を体験しよう。

ことば遊び

今回のイベントから特にことば遊びについて報告したいと思います。まず、縄文人の狩りをイメージして、夕食(野外料理)の材料を書いたカードをリフのポイントにリーダーが隠し、アプローチハイクで班ごとで探しました。その狩猟カードの裏面に質問を提示。次の日、その答えをもとにリーダーと一緒に楽しい文を作り、発表しました。そのときできた文の一部は、「夏の思い出」という冊子にまとめて、参加者全員に後日送付しました。

質問

- (1)今、あなたの周りに見えるもの、あってもおかしくないものを考えて下さい。
- (2)今、ここにある○○はどんなものですか。
- (3)今、○○orあなた! はどんな「気持ち」or「状態」ですか。
- (4)あなたが「深呼吸したい」or「汗をかく」時はどんなときですか。
- (5)あの○○はどんなところに行きたいと思っているでしょう。
- (6)今までの○○は何をしてきたのでしょうか。また、今、何をしているのでしょうか。
- (7)○○orあなた! は「何をしたい」と思っているのかor「何を思っているのか」
- (8)今聞こえる音をイマあげて下さい。
- (9)あなたの周りで赤いものを見つけて下さい。



「(2)な(1)が(4)の時(3)で(7)したかったので、(6)した。これからは(5)したいと思っている。」



平成6年8月10～11日

🍷 金剛山サマーキャンプ in ちはや園地

HEAD ; 松野さん

今回のイベントは、ちはや園地までハイキング（登山？）しながら、野草茶の原料となる植物の採集をした。途中、久留野峠というところでは「私の木」というゲームをして休息をとった。やっとキャンプ場に到着したあと、さっそく野草をお茶にするため、それを刻んで新聞紙の上で乾燥させた。園地所長の挨拶の後いよいよ野外料理開始となった。この時、せっかく作った料理をひっくりかえしてダメにしたところ（職員さん）もあったようだが・・・

夕食はエスニック料理ということでどんな物ができるのか期待していたが全体的に味が薄く、自分の口にはあわないようだった。（怒らないでください！）特にスープのほうは水っぽくてとても○○かった！？

参加者の人たちにテントで就寝して頂いた後、レンジャーは、案内所へ集結し、翌日の準備にかかった。結局、作業が終わったのは夜中の2時を過ぎていたような気が・・・

翌朝は、4時に起床して朝日を見た後、朝食とお昼の弁当づくりをして、野草茶の味くらべをして、どれがおいしかったか採点した。お茶コンテストの後竹を加工して水金矢石包を作り、下山の途中にある川に入って遊んだ。レンジャーと参加者が一体となって楽しめたので、非常によかったと思う。☺

🍷レンジャーになってまだ2度目の参加ということもあって、十分に打ち合せができていなかったようで迷惑をかけてしまった事を、この場をかりてお詫びしたいと思う。今回スタッフとして参加できなかった人は、ぜひ、次の機会には参加してほしいと思う。

・・・といったところで今回はこれにておしまい。

by 榎 顕司

🍷 ジュニアレンジャーキャンプ 🍷

・8月22～23日 ・ぐろんど園地 ・HEAD 西村くん
・参加者 28人 ・対象 小学校高学年 ・4班編成

○1日目は、インシアティブゲームをした。全体を2グループに分け、いろいろなゲームを楽しむ中で、各メンバーが協力することを学んだ。2日目は、もう一步ふみこんで、自然とのかかわりあいを通して知った。今回のイベントは、他のイベントより学習色が強く、プログラムはアース・エデュケーションをもとにしている。それでも子供たちは楽しんでいたと思うし、リサイクルの話も成果があったのでは・・・

○これからの課題として、親も参加できるようなプログラムができれば・・・。とにかく準備に時間がかかるので、はやめにとりかかることが大切だと思う・・・というヘッドの感想でした。

○私は、グループカウンセラーというかたちで参加しました。今までのイベントでは経験したことのない立場で、正直どうなるのかなという気持ちでした。ヘッドからは、常に子供たちの意見を尊重し、あくまでリーダーシップはとらないで、相談にのってあげればいいから・・・と言われたのですが、これがどれだけ難しいか・・・。どこまで口を出しているのか、すごく悩みました。が、子供たちが少しずつ打ち解けて、報告や相談をいろいろしてくれるようになった時は、ホッとしました。ちょっとくらいは信用してくれたかなって。だけど本当にうれしかった。リーダー自身が子供たちといっしょに楽しまないと思われちゃってそれこそ信用は得られなかったと思います。それを”ひしひし”感じたイベントでした。年に一回は、このようなイベントがあつていいかな・・・と思います。このいい経験を、これからのイベントにいかせるようにしたい・・・

♡ K. Yoshino

「秋の千早園地（金剛山）に

① 去る、11月14日（月）に千早園地へ行きました。そのときのメンバーは、吉見くんと僕（杉谷）、そしてクラスの仲間（I・T・K・N）の6名でした。皆、それぞれ、かなり個性的な人たちなので何も起こらないはずが無い！！・・・と楽しみにしつつその日は始まったのです。

この日の目的は紅葉をみることでした。タカノツメ・コシアブラ・ヤマウルシ・イロハモミジ・・・赤や黄色に色づいた木の葉たちが、あちらこちらに散りばめられ、その色の美しさに圧倒されたみんなは、ため息をついたり、黙り込んだり、それぞれに深まりゆく秋を感じているようでした。



タカノツメ



コシアブラ



ヤマウルシ



イロハモミジ

② この景色のおかげで、この日の僕はボーンとっしっぱなしでした。（エ！何就って!?!）途中、雨が降ってきて～寒くて寒くて～山頂付近の気温；5度～寒いわけだ～今朝から少しカゼ気味なのに・・・なぜかって？それは前の日の夜に話うつります。その日は南河内郡に住んでいるK君の家みんな泊めてもらいました。だけど、敷き布団が足りなくて僕とT君はひとつのフトンに寝るはめに・・・案の定一枚の掛け布団の取り合い。寒くて寒くて鼻水ズルズルになってしまったのです。しかし、隣のフトンに寝ていた吉見くんが数枚の毛布を隠し持っていたことが発覚！！（本人は知らなかったと否定していますが・・・）と、そんなことがあったのです。



行ったよ！！」



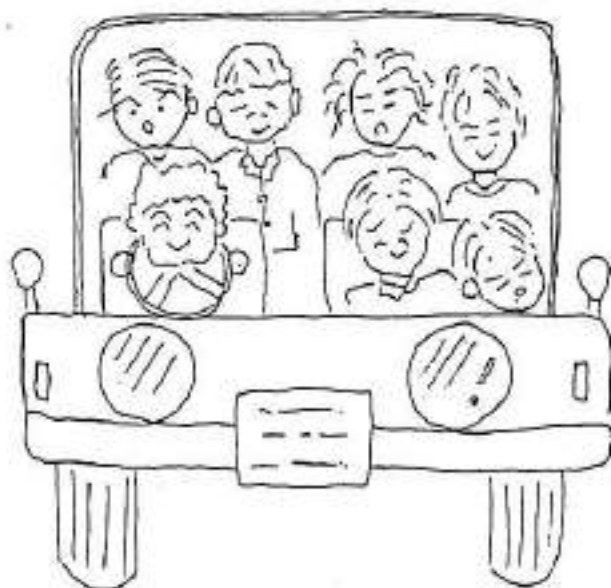
- ③ 昼になり、ロープウェイのりば近くの小屋（計測所のわき）で寒さに震えながら昼食をとり、午後は金剛山自然教室館にしてみました。たくさん動物や昆虫などの剥製や標本、資料が揃っているけど、管理が悪いのかポロポロ（すしお-がど）。 トンボ好きのT君の標本にむける目はどこか少し寂しげでした・・・



- ④ そんなことを感じつつも自然教室で思うぞんぶん騒いだり、暴れたりしました（ゴッカイ・・・）。みんなのほとぼりもさめた頃ロープウェイで下山することになりました。下りのロープウェイからの景色がまた、素晴らしいかった。赤、黄、茶、白、緑・・・いろいろな秋の色に染まった山々にポーゼンとしながらおりたのでした。

- ⑤ K君のお母さんが車で迎えに来てくれて金剛山をあとにしました。その帰り道、僕はこの一日を思い返し、来春の卒業まで、あと何回こんなふうにもみんなで山にいけるのかな・・・と7人乗り（おちんぎ車）の車のなかで考えるのでした。

（終 結）



アウトドア ツッキング ～ サマーキャンプ編 ～

—お姉さん、今年は何回キャンプに行きましたか？（私は5回も行っちゃいました。）

今回はそんなキャンプ大好き人間の強～い味方、料理の鉄人の登場です。ネイチャーイベントの4つのキャンプの野外料理をすべて担当していただいた中川レンジャーのアウトドア ツッキングアイデアをご紹介します。



サラダの挽肉を先に炒めた後、同じ釜でパエリアの材料を引き続き作成していくと手はやく出来るよ。

アミ-ゴ



中川・画

材料12人分

ピーマン	5個
米	6合
シーフードミックス	400g
コンソメキューブ	2個
バター	大1
タマネギ	半分
ローリエ	2枚
ターメリック	小1
塩、コショウ適宜	

パエリア

魚介類と香辛料の炊きこみごはん

作り方

1. 輪ざりにしたピーマンをサラダオイルで軽く炒め取り出しておきます。
2. 米を洗い、ザルに上げます。
3. 鍋（または飯ごう）にバターでシーフードミックス、スライスしたタマネギ、米を少し炒めます。
4. そこへ残りの材料、調味料、スパイス、1. 1倍（米に対し）の水を入れて炊き上げます。
鍋が沸騰してきたら、火を弱めにして15分炊き、火から降ろして10分蒸らします。
5. いろいろに、初めに炒めたピーマンを添えて皿に盛りつけます。

メキシカン サラダ



作り方

1. レタスは洗って食べやすい大きさにちぎります。
2. トマト、キュウリは1センチのサイコロに切り、タマネギはみじん切りにして水にいったんさらしておきます。
3. コーンはさっと湯通しします。
4. 挽き肉にスパイスを加えてオイルで炒めます。
5. レタスをしいたお皿に、2・3・4の具を混ぜたものを盛りつけ、チーズをほぐして上からまぶします。
(お好みでピリッと辛いトマト味のチリソースをかけて召し上がれ)

材料12人分

トマト	6個
タマネギ	1個
キュウリ	6本
コーン(冷凍)	250g
レタス	1個
トマト用ケルチソース	240g
合いびき肉	300g
タコス用シーズニングスパイス	大1
塩、コショウ適宜	

ジャガイモパスタ

鶏肉とジャガイモ、
トマトのスープ

作り方

1. ジャガイモは皮をむいて、たんざく切りし、あくを抜くために水にさらします。
2. タマネギはスライスし、にんにくは荒くみじん切りにします。鶏肉は荒くせん切りにし、これらの材料をバターで炒め、ジャガイモ、コンソメキューブ、水を入れて煮ます。
3. あくを取り除き、トマトホールを入れ、細かく砕くようにかき混ぜます。最後に味をみながら塩コショウで仕上げます。

材料12人分

にんにく	1片
トマトホール缶	400g 1缶
鶏むね肉	300g
コンソメキューブ	5個
タマネギ	半分
ジャガイモ	3個
水	2ℓ
バター、塩、コショウ適宜	

—— いかがだったでしょうか？ キャンプ野外料理の定番を見事に打ち破ったアイデアだったと思います。みなさんも機会があればぜひぜひ挑戦を!!

報告担当は食の王様(食べる専門)の椿本でした。

中川さん
おつかいさま!!



府民の森ネイチャーイベント

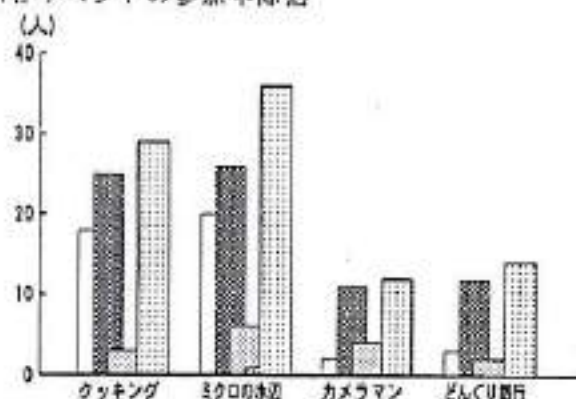
名簿からの参加者層の分析 その傾向と対策に関する一考察

(財)大阪府緑化環境協会では、1年を通じてネイチャーイベントを行なっていますが、今年度開催した中で11月現在で終了したイベントのうちキャンセルを除くデイ・イベントの下記4イベントについて、参加者名簿より各種の統計を取りましたので、これからこのイベントをするにあたって、レジャーへのリードやリーダーの皆様にプログラムやアクティビティーの内容を考える上で参考になればと思います。

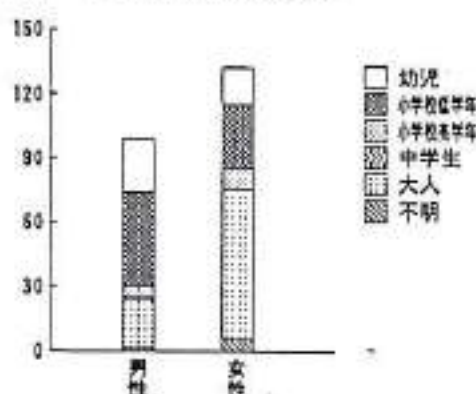
- アウトドアクッキング・パンを焼こう 5/22 (日)
- ミクロの水辺探検隊 6/11 (土)
- 採らないで撮ろう・ちびっこカメラマン集合 10/16 (日)
- どんぐりの森をつくろう・府民の森どんぐり銀行 11/13 (日)

※年齢の分け方は、幼児(6才未満)、小学校低学年(7-9才)、小学校高学年(10-12才)、中学生(13-15才)、大人(16才以上)としました。

①各イベントの参加年齢層



②4イベント合計の男女別数



③参加申し込み者の出席について

	参加人数 (参加人数、申込み人数、当日出席、当日参加)
アウトドアクッキング	75名 (80名、97名、22名、3名)
ミクロの水辺探検	92名 (80名、110名、18名、5名)
ちびっこカメラマン	33名 (80名、63名、30名、4名)
どんぐり銀行	32名 (80名、45名、13名、1名)
合計	232名 (320名、315名、83名、13名)

④リピーター率



グラフからは、子供は小学校低学年までが大多数を占めており、高学年は少なく、中学生にいたってはほとんど参加がありません。性別では、女性の方が多いのですが、子供の数としては男の子の方が多く、大人(ほとんどが保護者)は圧倒的に女性が多いようです。

表からは、どのイベントに限らず大抵の差はあるものの、当日の欠席はある程度あるようです。また、イベントにより参加人数の差の大きさは、内容によるのか、日程か、はたまた広報の仕方によるものなのか、どのようなものなのでしょうか。

リピーターについて、申し込みをして名簿に登録されたビジターは計315人ですが、そのうち今年度この4イベントで、1回目を除く2・3・4回のリピーターは、のべ84名にのびます。このことは、イベントに参加したビジターの方が満足されて再び参加されたものと思われ、我々レジャーとして喜ばしいものだと思われ、逆にイベントの開催情報を伝えてたくさんの人に来てもらい、府民の森ネイチャーイベントを広く知ってもらいたいものです。



私がおすすりめしたいのは、「C. W. ニコルの森の時間」(C. W. ニコル著・森
洋子訳・1994・読売新聞刊)である。私の彼に対するイメージは、アウトドアの達人
でしかなかったが、自然保護にも積極的に取り組んでおられるようで、自然に対する
畏敬と愛情が、ひしひしと伝わってくる。

この本は、「デイリー・ヨミウリ」に連載したコラムをまとめたものであり、様々
なテーマがあるが、私が特にお薦めしたいのは、「自然と人とのまじり」である。

ニコルの生き方は、実に自然体である。私もただがむしゃらにつきすすんでいくの
でなく、彼のように自然体で生きていけたら・・・と思うのである。 田中 博英

茸・きのこ・キノコ

2期の森もと

わが家に茸、きのこ、キノコが来たのである。それはキノコと言ってもヨーグルトのキノコ「ケフィール」のことなのである。実は、この
キノコ、前々から非常に欲しい、欲しいと思っていた代物なのである。と言うのは、私は健康食品がだい、だい、大好きでこの代物を是非と
も飲みたいと手くすわひいて着々待っていたのである。いつも、マスコミで取り上げられる度に焦しく思っていたのである。ものの本によれば、
ヨーグルトという名称は不適当で、発酵乳というのが正しいらしい。あーっ、難しい問題は大きい、butそれがキノコのいいところとい
うことで、これよりこのキノコについて少しだけ、勉強してみようと思うのである。

菌 種	乳酸菌・酵母混合菌塊	発酵形態	乳酸発酵とアルコール発酵
産 地	コーカサス山岳地方(長寿地域?)	形状・色	カリフラワーの類・乳白色
備ざわり	ゴムゴムの中に絡りけあり。	餌	しし牛乳か普通の牛乳(※夏場はしし牛乳の方がいいらしい。)
量・回数	100~400cc/1回・1~3回/1日	増 殖 率	約2倍/10日
す ま い	質がプラスチック製の耐熱消毒できる瓶(直射日光を避け、20~25℃で温度変化の少ない所。)		

- ◎注意する点
- ・常温培養のため雑菌混入には細心の注意をはらうこと。
 - ・夏場は涼しいところで保存。(30℃以上になると菌塊が崩れる。)
 - ・1週間に1度は瓶を100℃の水で10~15分間殺菌する。
 - ・培養の中断は、冷蔵庫に入れ冬眠させることで行う。(約1ヶ月ぐらい冬眠できる。)
 - ・1週間に1度は水道水(本当は1度沸騰させた、冷ました水)でキノコを洗い、カツを入れる。(菌の活性化・発酵妨害物質の除去。)
 - ・ねばねばはケフィランという多糖類で、この中に乳酸菌と酵母が同居しているので、腐ったと思って捨てないこと。

ではこれより、(1)キノコの入手方法、(2)キノコの正しい育て方、(3)効用について以下、レンジャーのみなさんの中でもいそかに保存している方がいると思うが・・・、持ってらっしゃらないこととして、目録風に紹介するのである。

(1)キノコの入手方法

- ①スーパーマーケットで購入。(あの、ビッグなスーパー「イズミヤ」で、380円で10g買える。)
- ②他人(非常に信頼でき、住居がきちりしている人)から分けてもらう。ずばらな人からもらうとキノコと一緒に雑菌まで、もらってしまう。
- ③これであなとも立派な保菌者になれるのである。

(2)キノコの正しい育て方

- キノコの中に雑菌を殺す菌がいるが、やはり衛生管理に気を付け、滅菌したすまいで育てよう。
- ①キノコと牛乳をすまいである瓶に入れ、常温で24時間放置、途中1日2、3回瓶をシャッフルする。
 - ②ざるで濾過して濾液をボールに受ける。
 - ③ざる上のキノコをすまいにもどして、キノコ1に対して、牛乳10入れ、瓶内を8分牛乳、2分空閑の状態にする。
 - ④再び24時間放置する。
 - ⑤濾液は冷蔵庫に冷やし、砂糖や蜂蜜を加え、口の中へ。

(3)効用

現代人は「カルシウムが足りない」とTVでも言われ、体の骨格をつくる基盤であるカルシウムの補給は現代社会において急務な課題となっている。特に、発酵乳はあまり酸がなく、消化吸収しやすく、この代物は軽い発泡性があるため、ほとんどの人が苦しくではなく、同じく飲用することができる。

世間ではケフィールをカルシウムの補給・骨粗鬆症予防・胃腸病・糖尿病・心臓病・高血圧・便秘・アレルギー・動脈硬化・発ガン予防(癌体質の改善)・肝機能の向上・整腸作用・化粧品替わりと言った目的で育てている。

以上、長々と紹介した訳であるが、こういうものはブームが過ぎるとみんなから忘れられる運命がある。例え、本質的にそれが有用であったとしても・・・、今、環境ブーム、レンジャーのみなさん小々なことからコツコツと環境保全を実践して行く。

最後にレンジャーのみなさん！こいつはおいしいので、これから風邪のシーズン、インフルエンザを持たず、ケフィールの保菌者になろう。興味のある方は気軽に声をかけて下さい。

※次のリレーエッセイは、はりきり花子で有名な、雨浦佐知子さんです。■

10月の宿泊研修で、2期生はちよつとした
ナイトハイクに出かけました。
とてもいい経験をさせていただきました。(2期生 大村)

夜の中にひびく
空には星も見えない
足音もすでに遠ざかり
おいてけぼりの夜の中

急な斜面に腰をおろす
少し湿った土と岩
闇の中 目をこらす
木々の姿がほろりと
灰色の空に浮かんで見える

不思議
道をはさんだ木々の枝と枝
重ならないようまく伸びる
ここから ここまで
何んかしなかに陣取り

...何だぞうあの音
何かしら生き物の気配
夜の中 働いてるんだ

おどろおどろ 横たわってみる

土におい
草葉を抜けてくる香はいい風
低い木々の向いの深い闇
人間の目には見えない
闇を見あかす者もいるだろか

目を閉じる

暗闇の中
耳が鼻が皮が
私のものから
私でない何者かの
耳に鼻に皮になる

この耳は この鼻は この皮は

私のものではない
私のものであらず
目を開いてみても
そこにはこの瞳が
私のものをなくしている

私は誰?
私は何?

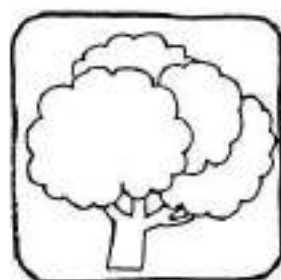
そうか
大地はいつも
こんなふうにして空を眺めているんだ
木を渡る風を嗅ぎ
雨を受け、鹿の声を聴き
うらと うらと こうしているんだ

私も大地にならねえ
どんとどんと 広がっていく

帰り道 夜空を見上げたら
雲が切れて 星が見えた
夜の中 ひびくおどろおどろかじななかった

私も仲間
私も 大地だ

(Oct. 1994)

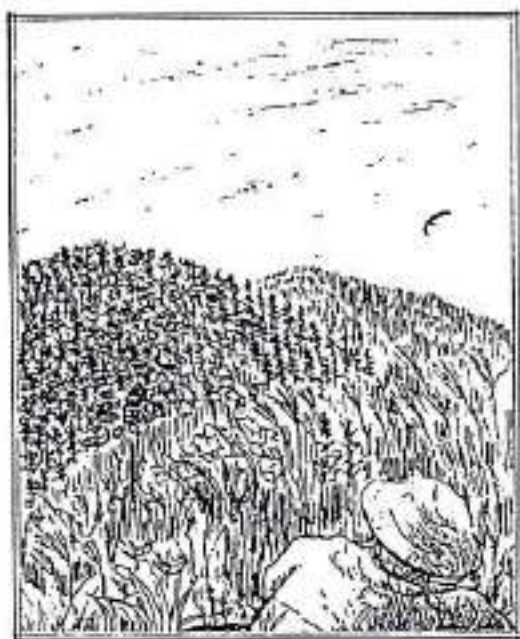


編集後記

～携わったスタッフの人達のつみやき～

- ◆ イベントには、いっぱい、いっぱい
キラキラ ワクワクがつまってて
とても書ききれなかったぞ。(花子)
- ◆ 1月のもちつき研修には！Pワークショップを
みなさんに読んでいただけernesですネ！
本当にうれしい！！(キャベツ)
- ◆ 冬の夜空ってきれいだなあ
それは、なんぼのネオンやがなあ(福もと)
- ◆ 12月 師は走る、サンタも走る、我は寝る (金ちゃん)
- ◆ こんどはただ参加しただけだったけれど、
いつのまにかできてしまった。
みんなパワーがあるねえ...(いなぎ)
- ◆ 短かった秋に
心からの愛をこめて！ (神村)
- ◆ みんなで力を合わせてつくったこの会報、
たくさんの人に見てもらえたら...
と思います。おつかれさま(船本)
- ◆ 編集作業お疲れさまでした。最後に立ち
会えなくて残念です。(あがまつよしひこ)
- ◆ こんなふうに、思い出や想いが形に
残っていくっていいですね。(杉ちゃん)
- ◆ 腹那をひいてしまった...
ほくはひがないはずなのに...(やっくん)
- ◆ 会報作りも、パークレンジャーの活動の一環として相
付いたようで、初代編集長としてはうれしい限りです。
(田中 博英)
- ◆ 編集後記を書けと言われても、字數制限のため何も書
けないので困った。(K.E)
- ◆ モノを作るのは楽しいな。
と、思う今日この頃。(こん)
- ◆ 私は、毎回ちこくでしたが、今回もスタッフのがんばり
でいいものができました。
よかった、よかった!! (Kumi)
- ◆ 時間に流されないで行こうと、
自分に言い聞かせてる奴。
がんばっていこう。(大石泰巳)
- ◆ みんなで一生懸命会報をつくりました。
これを読んだ方、ぜひ感想をお聞かせください。
(規矩)

～第2号はこれでおしまい。
次は第3号で会おうね!!～



1994年12月吉日 発行