

所長の独り言

東山荘所長 石田 恩

34

2008年度がスタートし東山荘も93年目を迎える事が出来ました。これもひとえに東山荘を愛する皆様のお支えがあつての事と感謝いたします。

今年度はプログラムを強化する年としたいと考え、スタッフの増強とプログラムに関するアドバイザー・コミッティーを設置したいと思っております。

具体的には従来の富士山のフィールドを中心としたネイチャープログラム、荘内の自然を生かしたプログラムやクラフトなどに加えて新しい視点のプログラム研究と開発を実施していきたいと考えています。



一つは食の問題で、これは命の問題と直結する地球規模の問題でもあります。

またこれからの社会問題として子育て支援や母親に対するサポートプログラムも大変重要な課題であります。



また、東山荘将来計画の一環として東山荘の自然をどう整備していくかという事も長期的な計画の下にプログラム化できる可能性があります。

YMCAが求められている事の多くが環境教育を含めて東山荘に求められている大きな課題でもあります。

また、YMCAの使命でもある文化を発信していくためのプログラムの誘致なども必要な事であります。

それらを積極的に更にすすめていくための場として今年度ネイチャーセンターを建設し、地域に対しても開かれた東山荘の象徴的な場所となるよう、多いに活用して頂ける施設としたいと願っております。

2008年度も職員一同、皆様に気軽に来て頂き第二の我が家としてくつろいで頂ける東山荘でありたいと思っておりますのでどうぞよろしくお願いいたします。

雪の富士山で

国際交流

2月9日 東山荘で(社)中央青少年団体連絡協議会主催の国際交流事業「ゆきのふじさんで遊ぼう」が行われました。

近年、御殿場地域にも南米系の在日外国人の子供達が増えております。

今回は日本人の子供達と共に地元の富士山の良さを知ってもらおうと、ネイチャープログラムを体験してもらいました。

季節の一品

春の訪れと共に東山荘にも活気が出てきました。是非、御来荘下さい!!!

浅利の炊き込み御飯

材料 4人分

- 米2カップ
- 浅利(殻付).....400g
- 油揚げ1/2枚
- 酒100cc
- A { 醤油30cc
- だし汁400cc
- 浅葱適量
- もみのり適量

- 1 米はといで30分程水に浸しざるにあげておく。
油揚げは油抜きして細かく切っておく。
- 2 浅利は砂をはかせAの調味料を加えて火にかけ、口が開いたら火から下ろし煮汁は漉し、身は殻からはずしておく。
- 3 2の煮汁にだし汁を足して480ccにする。
- 4 炊飯器に米と油揚げを加えて、3を加えて御飯を炊く。
- 5 炊けたら浅利のむき身と浅葱の小口切りを加えて少し蒸らす。
- 6 5を器に盛り、もみのりをちらす。

野草の天ぷら等と一緒に食べたいですね!

プログラム当日は大変良い天気、30名の元気な子どもたちと上智大ポルトガル語学科のボランティアリーダーも一緒です。

富士山中腹でソリを長い時間楽しめ、昼食には雪上で温かいカレーライスをいただきました。

日本語があまり上手でない子供達も、通訳のリーダーにサポートされ笑顔が弾けます。できた! 楽しい! そんな声が富士山5合目に響きます。

外国から来た皆さんにプログラムの提供を考えています。どうぞご期待ください。

中でもブラジルから来た小学2年生のお子さんは来日して3年になりませんが、日本の学校に行けていない。でも今日みんなと遊んで楽しかったよ...と感想を語ってくれました。

(担当・諏訪)