

全トヨタ労連 飛騨ふるさと村アクティブガイド

2022 vol.15

秋・冬号

荘川Style

特集

木の実を使ってものづくり



全トヨタ労働組合連合会



秋の実りでものづくりを。散策して



木の実を探してみよう



赤く色づく秋の荘川には そこら中に木の実がいっぱい

荘川町がなぜ、心の故郷と呼ばれているのか…。

それは、私たちが幼少期を過ごしたような森や川などの自然が、今でも美しいまま残っているから。

秋の荘川は、少し歩けばそこら中にどんぐりや松ぼっくりなどがたくさん落ちています。

さまざまな形のどんぐりを拾うもよし、いろんな種類の木の実を集めてものづくりをするもよし。

この時期ならではの荘川を満喫しませんか？



莊川町在住の
中井さんに
聞いた

秋の木の实を使った ものづくりの魅力



作れるものは無限大!?どんぐりを使って動物やキャラづくり

自然に落ちているものの中で、一番身近で使いやすく、ものづくりに適しているのが「どんぐり」です。中井さん曰く、このどんぐりは、今メジャーリーグで活躍しているあの人の輪郭に似ているなあとか、あの動物のフォルムに似ているなあと想像を膨らませながら拾っているそうです。

莊川には、木の实、草の種などが数知れずあります。どんぐりと組み合わせると面白いかもと、いろんな妄想を膨らませて自然を散策すると、より一層秋の莊川を楽しむことができます。



【取材協力】

自然な木の実に魅了されて、仕事の合間に夢中でクラフトをして楽しんでいます。杉の木の香りと木の実のかわいらしさの癒しの空間に、たくさんの作品を飾っています。隣のヘヤースロンナカイにお声かけ下さって、是非ご覧ください。



中井真美さん





皆さんも
ぜひ
チャレンジを!!

秋の自然物を使って 不思議な森の妖精を作ろう!

拾った木の実の下処理の方法

どんぐり、松ぼっくり、落ち葉などを使って工作すると、とても雰囲気がある作品が出来上がります。しかし、自然物は時間が経つと虫が出てきたりカビが生えてしまうので、適切な下処理が必要です。ここではその方法をレクチャーします。



【どんぐり・松ぼっくりの下処理】

①どんぐりを選別

ひび割れや、穴が空いているどんぐりは捨てましょう。また、水に浮くどんぐりは、虫食いされています。

②お湯で煮る

沸騰したお湯にどんぐりと松ぼっくりを入れ、小さい実であれば3~4分、大きい実であれば10分程度煮沸します。どんぐりの中には虫や虫の卵がいることがあるので、熱して殺虫します。これをしないと、後日虫が湧いて出てくることも。

③乾燥させる

煮沸後は、風通しの良い場所で4~5日ほどしっかりと乾燥させます。直接日光が当たらない場所で時間をかけて乾燥させましょう。



【落ち葉の下処理】

①落ち葉を洗う

拾った落ち葉を水洗いします。落ち葉の色合いや葉脈の美しさが壊れないように優しく洗いましょう。

②乾燥させる

洗った落ち葉を、少し乾かしてから、キッチンペーパーなどに包んで辞書や新聞紙などで挟むと、キレイな状態で乾燥できます。

③保管方法

ビニールや段ボールで保管すると水分が逃げにくく、カビが生えやすくなります。紙袋などに入れて保管するのがおすすめです。





森の妖精アートにチャレンジ

【用意するもの】どんぐり(ぼうし含む)・修正ペン・油絵具(黒)・つまようじ
油性ペン・紙コップ・麻ヒモ・グリーンモス・スポンジ・グルーガン(ボンド)

1 どんぐり選び(下処理後)



使用するどんぐりを選びましょう!
丸っこいものを選ぶと可愛い印象に。

2 目や体の下地を作成



修正ペンを使って、目とお腹の下地
になる部分を作ります。

3 目や鼻をつけます



爪楊枝の逆側に油絵具を付け、
スタンプするように黒目を入れます。

4 体に模様を入れます



油性ペンを使って、お腹の部分に
模様を描きます。

5 ぼうしをつけてあげます



どんぐりの帽子を妖精の頭に、グルー
ガンやボンドで付けます。

6 土台を準備



土台を準備します。紙コップの底部分を
カットし、周りに麻ヒモを巻き、カットス
ポンジを敷き詰め、グリーンモスを乗せ
ます。

7 土台にキャラを乗せます



土台の上に作った妖精をグルーガン(ボンドなど)で
付け、お好みで葉っぱなどを飾ったら完成です!



出来上がり!

アレンジもカンタン!



拾った枝の上に乗せる、落ち葉の上に乗せるなど、森の妖精を使ったアレンジは無量大! 自分だけの世界観を作ってみましょう!!

オススメ 荘川ガレット



荘川産そば粉を使ったガレット

荘川の旅館「荘水館」が、ランチタイム限定で営業しているガレット専門店「荘川ガレット」。ガレットとはフランスのブルターニュ地方の郷土料理で、そば粉を使って作るクレープのことを指します。「荘川ガレット」では、風味豊かな荘川産のそば粉と地元的新鲜な食材を使ったガレットを提供しており、香り豊かで食材の旨味が味わえることから、女性を中心に人気を集めています。意外とボリュームがあり、腹持ちが良いので男性にもオススメです！

季節限定のガレットセット(そば付き) ¥1,800

※ランチセットには、サラダ・季節のスープ・ソフトドリンクが付きます



おはしで食べるロールランチ ¥1,550



ランチセット(きのこのガレット) ¥1,250



店内では近くを流れる庄川のせせらぎを聴きながら食事をする事ができる



荘川ガレット(荘水館)

住所 / 岐阜県高山市荘川町牧戸30-1

TEL / 05769-2-2035

営業時間 / 11:00~14:00

定休日 / 火曜日・水曜日 ※冬季は休業

＝ 飛騨ふるさと村の総合案内所 ＝ 「全トヨタ労連飛騨ふるさと村役場」



飛騨ふるさと村役場
室長
益戸貴美枝さん

飛騨ふるさと村の
紹介ムービーは
こちら



組合員とその家族のためのインフォメーション・センターの役割を担う「飛騨ふるさと村役場」。村役場がどんな所で、どんな活動をしているかは、「飛騨ふるさと村紹介ムービー」でチェックできます。ぜひご覧ください。

※組合員の皆さんは、旅館・民宿・キャンプ場の予約は飛騨ふるさと村役場をご利用ください。

飛騨ふるさと村役場

岐阜県高山市荘川町中畑
05769-2-3055

もっと詳しい情報はWebへ!
飛騨ふるさと村役場

検索

■定休日/毎週火・水曜日 ■時間/9:00~16:00