

# 釧路湿原川レンジャー News

2008 Vol.6

## 第4回「釧路湿原川レンジャー学習会」 が開催されました

平成21年3月6日(金)  
場所：鶴居村「らくらく館」  
「ふるさと情報館」  
釧路市阿寒町  
国際ツルセンター

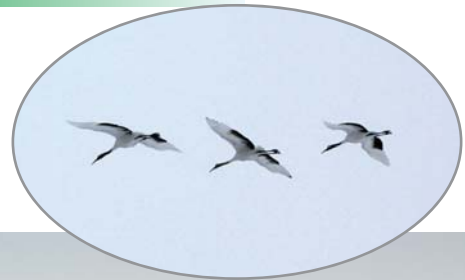
平成21年3月6日(金)に、29名が参加して第4回釧路湿原川レンジャー学習会が開催されました。

今回の学習会は、「湿原と地域産業の結びつき」と「湿原とタンチョウの関係」について、鶴居村「らくらく館」「ふるさと情報館」、釧路市阿寒町「阿寒国際ツルセンター」で実施しました。



### 阿寒国際ツルセンターでタンチョウを観察

阿寒国際ツルセンターでの学習会は、今回で、4回目となりました。解説をお願いした太田主任解説員からは、タンチョウの生態や、「コクシジウム症」、「鳥インフルエンザ」などの伝染病について、給餌場に於けるタンチョウについてなど、ユーモアを交えた解りやすい解説をして頂きました。ありがとうございました。



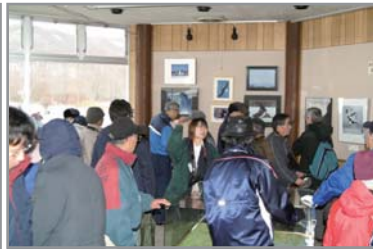
観察手順の説明を聞く参加者



太田解説員のタンチョウの舞



分館で観察中の参加者



分館でパネルの説明を受ける参加者



ピオトーフのタンチョウ



山崎さんのおさかなタイムです



太田解説員の身振り手振りの説明



ありがとうございました

Welcome to Akan International Crane Center  
ようこそ！阿寒国際ツルセンター【GRUS】  
<http://www3.ocn.ne.jp/~aicc/>

阿寒国際ツルセンターホームページのブログに、当日、観察中の川レンジャーの様子が紹介されておりますので、ぜひ、ご覧下さい。



太田解説員が撮影した川レンジャーのみなさん



## ふるさと情報館で地域学習

今回、訪れた「ふるさと情報館」には、この地域の基幹産業である酪農の21世紀の姿を表現したジオラマや、釧路湿原や森林などの自然と、鶴居に住む人々の生活や産業の歴史について解り易く展示されており、展示室に入ると日本一に輝いた乳牛「フレンダ号」が迎えてくれました。

映像ホールでは、釧路湿原国立公園を紹介する映像を見て、改めて貴重な生物が息息する釧路湿原の大切さを再確認しました。



日本一に輝いた乳牛「フレンダ号」



搾乳作業が少しわかる



映像ホールで釧路湿原を学習



約350kgの牧草ロール



酪農の21世紀の姿を表すジオラマ

## 「らくらく館」で湿原と地域産業との結び付きを体験

この「らくらく館」は、鶴居村の特産物である牛乳や牛肉を利用した加工品の試験や研究開発実習・体験を通じて農業への理解と交流を図るための施設です。

学習会としては初めて加工品の実習体験となり、鶴居村の牛乳を使ったアイスクリームづくりに挑戦しました。スタッフの説明を聞きながら、準備して頂いた材料を計量してから順に混ぜていくと、ボールから美味しそうなクリームの香りがしてきました。機械に入れて30分待つとバニラアイスとイチゴアイスが出来上がり、全員で頂きました。お代わりするほど、大変、美味しいアイスクリームの出来でした。

事前に申し込むと誰でも体験できますので、今回、参加できなかったメンバーも挑戦してください。頂いたレシピを掲載しましたので、是非、家族でアイスクリームを作ってみてください。



材料を計量して順に加えます



牛乳をどそぎ心を込めて混ぜます



女性群はさすがに手際よい



イチゴを入れてみました



アイスクリームメーカーに入れ、30分待って出来上がり



ご指導頂いたスタッフの方、ありがとうございました

### 【アイスクリームの作り方】

材料	主材料					副材料			
	牛乳	生クリーム	コンデンス	砂糖	卵黄	ブドウ糖	抹茶	苺	ココア
バニラ	1000cc	300g	200g	140g	3個				
バニラ	1000cc	300g	200g	130g	6個				
抹茶アイス	1000cc	290g	185g	120g		65g	25g		
苺アイス	1000cc	310g	350g	96g				200g	
ココアアイス	1000cc	300g	200g	140g	3個	(トウモロコシ) 200g			
ココアアイス	1000cc	280g	280g	140g					40g

#### 【作り方】

- ①材料を計量しておきます。
- ②小ボールに卵黄、中ボールに卵白を分けて置きます。
- ③中ボールの卵白に塩を入れ、泡立てる。  
途中で砂糖を分量の1/2を入れ8分立てにホイップする。  
※生クリームの8分立ては、泡立て器ですくうと先端の立った角が曲がる程度。
- ④小ボールの卵黄を溶き、残りの砂糖と副材料を好みの量を入れ、1分間混ぜる。
- ⑤大ボールで生クリームを8分立てにホイップします。
- ⑥大ボールの生クリームと卵黄、卵白を混ぜ合わせる。
- ⑦平らな容器に入れ、冷凍する。

#### 【注意】

- ・分量は目安です。お好みで調整してください。
- ・卵黄に砂糖を加えたらすぐに混ぜる。砂糖が卵黄を吸い込み固まってしまう。
- ・アイスクリームの脂肪率は生クリームの量で、甘さは砂糖の量で調整します。
- ・フルーツ味の場合は卵黄は入りません。
- ・バニラエッセンスは好みによって数滴(18~23滴)入れます。



参加した川レンジャーの皆さん