

2011年度上ノ原山荘研修会

財団法人 上高会 主催による上ノ原山荘研修会が、8月27日（土）から1泊2日であり、新入生（1年生）を連れて行って来ました。

池の平湿原～湯の丸高原スキー場へのハイキングは小雨（山道がぬかるんでいる）のため、池の平湿原一周コースに変更し、案内役（スタッフの松原さん）の説明（池の平湿原の歴史や環境について）を聞きながら散策後、湯の丸高原駐車場近傍で各自持参した昼食を食べました。その後、山荘へ向かい到着後入荘式を行い、お世話になる管理人さん等に挨拶をし、各自部屋にて一時休憩の後、農作業実習（野菜の収穫）に出ました。

農作業実習はトウモロコシの採取とジャガイモ掘りです。トウモロコシは背丈以上に伸びた枝から素手でもぎ取り、ジャガイモはスコップ片手に穴を掘り、出てきたジャガイモを拾い集める作業で皆汗だくで収穫の喜びをあげました。

夕食は管理人さん達の愛情一杯の手料理です。美味しいのは勿論ですが、食べきれないほど料理の種類が一杯でした。（食卓の用意や配膳はすべて皆で行います。）

夕食後は、真暗闇のグラウンドで花火をした後、ホールで卓球大会。

卓球大会では、子供たちのみで総当り戦で夢中にピンポン玉を追っていました。私も息を切らしながら鈍った体を鍛えました。

二日目の朝食は自炊です。御飯炊きやカレー作りです。

6時に起床し、飯盒班とカレー作り班に別れ、それぞれ作業に掛かりました。

飯盒班は、御飯炊きと火を熾す準備です。スタッフの指導のもと燃えやすい紙から火を点け、枯れ木、細木、太木と火を繋ぎ火力を増して飯盒にて御飯を炊き上げました。一方カレー班は、人参、ジャガイモ、玉葱の皮を剥く作業です。包丁さばきも中々な物でスタッフも手持ち不足。なんとって！クラブは料理研究部員？だそうです。ガッテン！！

野菜切りが終わって、さあ～カレー作り、飯盒班が熾した火を使い2種類の味のカレーを作り、ぴったり8時に朝食となりました。カレーはほぼ完食でした。

後片付け後、森管理人さんが精魂込めて作り上げた「四季の森」にて草木を避けながら散策する姿は登山家？自然に囲まれた森を満喫し山荘に戻ってまいりました。

お世話になりました山荘を全員で清掃後、退荘式を執り行い名残惜しい山荘を後に致しました。

1泊2日の山荘研修会でしたが、自然の素晴らしさや、参加者、スタッフ、管理人さん達と相互理解が深められました。

最後になりましたが、財団法人 上高会 主催による上ノ原山荘研修会に、ご協力を賜りました「東叡会＝同窓会」、「PTA」、「PTA・OB会」の皆様にご挨拶申し上げます。（K. K）

・ 池の平湿原散策



・ 農作業実習



・ 花火, 卓球大会



・ 飯盒炊飯





・ 「四季の森」散策

