



～リアンの築上日記～

オーストラリア "Leanne" Story

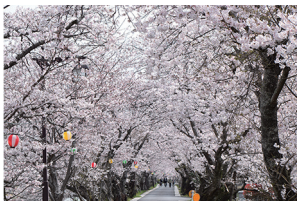


Another season of cherry blossoms has come and gone! This year's blooms seemed even more spectacular than last year, and we had a string of lovely warm days with blue sky to enjoy them. Even though we weren't able to hold hanami parties again this year, walking along the Kii river bank under a blanket of cherry blossoms in the early morning and late evening when they were lit up was very special. Now that the weather is warmer, we are holding as many events outdoors as we can! This month we are holding a camp cooking event at Makinoharu Campground, combining Japanese and Australian camp cooking to make a delicious meal! We'll learn how to make cooking utensils out of bamboo and use them to cook a full course meal, including Australian damper bread cooked over the fire, a rice dish cooked in our own handmade bamboo steamers, and toasted marshmallow s'mores to finish off! Come along and join us in an outdoor cooking adventure!

また今年も桜の季節がやってきて、そして過ぎ去っていきました！今年の桜は去年より迫力があつたような気がします。暖かい日と青い空が続き、しばらく桜を楽しむことができました。今年も残念ながらお花見はできませんでしたが、早朝やライトアップされた夜に城井川土手の桜の毛布の下をお散歩するのはとても特別感がありました。この頃、気候がどんどん暖かくなってきているので、できるだけ外で過ごせるようイベントを企画しています！今月は牧の原キャンプ場で、日本とオーストラリアの定番アウトドア料理を作る、キャンプ飯体験イベントを開催します！自分たちで竹から調理器具を切り出して、棒に生地を巻き付けて直火で焼くオーストラリアの「ダンパー」と呼ばれるパンを焼き、竹の飯盒で「鶏のおこわ」を炊き、最後は焼いたマシュマロをクラッカーで挟んだお菓子・スモアを作る「キャンプ場フルコース」の作り方を学びます！親子やお友達と一緒にアウトドア料理の冒険を楽しみましょう！

一緒にキャンプ飯を楽しもう！

のこぎりプロ！のおまたっち



城井川の桜のトンネル



下香楽の菜の花

