

はまきた夢通信 10月

2016. 9. 26. 発行:横浜はエリア経営会議 問合せ:地域活動支援課 TEL:045-470-6863 ブログは「はまきた夢ブログ」 で検索☆

小田原交流

みかんの摘果とジュース作り

8月10日(水) 果樹の学校の今回は、秋に収穫されるみかんの摘果作業の体験と、その摘果された緑みかんをしぼって作るみかんジュース作りに参加してきました! 今回も教えていただくのは生産者の石井さんです。

みかん畑には、緑色の小さな実がいっぱいです。それを葉っぱ 25 枚くらいに実が 1 個になるように摘果していくのですが、1 つの実をもぐのもなかなかコツがいる作業でした。摘果した卓球のボールほどの実に、切り目を入れてジューサ



ーで絞ります。 だいたい 7、8 個で 50cc ほど。参加者全員で



協力して6ℓほどしぼりました。糖度が6くらいなのでそのまま飲むには酸っぱすぎ、薄めて飲んだりドレッシングやお料理に使ったりと色々と使えます。インターネット限定販売ですが『緑みかんシロップ』

としても販売されています。見かけたらぜひお試しください! 今回もとても楽しい企画で、家族で楽しみました。 Y.S.

ブルーベリー収穫体験交流

8月6日(土)にジョイファーム小田原にて、ブルーベリー 狩りを体験しました。生産者の方から2種類あるブルーベリー の説明と収穫方法について聞いたあと、3チームに分かれてま ずは援農を兼ねた対抗戦。こちらはジャムになります。





上がティフブ ルー、下が ホームベル。



そのあとは、わが家へのお土産分(買取)を自由に収穫。味見をしながらおいしい木を探して圃場を真剣に歩き回りました。収穫後はみかん・キウイ・梅・ブルーベリー

各生産者からのO×クイズ大会でおおいに盛り上がりました。暑い中、ひと粒ずつ大事に収穫する作業の大変さが実感できる貴重な体験でした。とてもおいしかったです♪ N.H



「となりの生きもの自然観察会♪」

港北地区くらぶ つむぎ



7月29日(金)、都筑 中央公園にて自然観察会 を開催しました。全国森 林インストラクターの片 山篤史さんのお話を聞き ながら、参加者22名が 森林を散策。

森林と言っても市営地下鉄センター南駅徒歩5分ほどの公園の 遊歩道を歩いているだけなのに、いろいろな生きものを発見。昼 間なのにたくさんのカブトムシがいて、子どもたちは大興奮!

たくさんのセミの抜け殻もあり、片山さんに聞いたり、いただいたチェックシートで種類を判別したりしました。

途中、セミの声聞き分けクイズも! 「シャワシャワシャワ〜」「ジ――」「カナカナカナカナ〜」などなど。片山さんによると、5種類のセミが鳴いているとのことでした。

いろいろな生きものや植物の話を聞いて、おとなも興味津々。 子どもたちは、あちこちで生きものを見つけては「〇〇見つけたー!」「これなにー?!」と、片山さんは引っ張りだこ。その場で

すぐに教えてもらえるのはうれしいですね。 暑い日でしたが、あっという間の2時間で参加者全員が大満足の楽しい自然観察会となりました。参加してくださったみなさん、ありがとうございました。Y.O





はまきた知っ得情報



食品添加物の上手な避け方5 酸化防止剤・漂白剤

1)「ワインはお好き? でも頭が痛くなりませんか?」ほとんどの輸入ワインには酸化防止剤として「亜硫酸塩添加」の表示があります。これはブドウの醗酵の進み過ぎや、ワインの酸化に依る変質を防いだり、雑菌消毒のために使われています。亜硫酸などの二酸化硫黄からは有害な亜硫酸ガスが出ます。有害化学物質が体内に入ると、拒否反応機能が働き、嘔吐・下痢などで排除しようとします。ごく微量の時はこの機能が働かずに消化管から吸収され、体内組織を刺激してぜんそく・めまい・動悸・頭痛などを起こすことがあります。動物実験では肝組織呼吸抑制・ビタミン B1 欠乏症も出ると言われています。心配な場合には(嗜好にもよりますが)市販されている酸化防止剤無添加のワインがおすすめです。

2) パイナップル・マンゴー・桃・杏子・かんぴょう・蓮などの乾燥 果実や野菜に、漂白剤としても**亜硫酸塩**が使われていることがあります。これは乾燥後の黒ずみ防止のためですが、多少見た目が悪くても、原材料名欄を確認して**漂白剤無添加の商品**のご利用を。 C. K.