

里山大地自然学校 2022年6月のご案内

伝統の保存食

梅干を漬ける

お持ち帰りできます！

今月は、収穫中の梅を使って梅干しを漬けます。
塩漬けだけでも、梅漬けとして食べられますが、お家で干したり、紫蘇や蜂蜜を足して「我が家の梅干し」に仕上げるのも楽しいですね。
簡単にできて、香り高い梅醤油もお勧めです。

完熟梅は、近縁の杏に似てフルーティーな甘い香りがします。
一般には、農薬を使い、流通のため早目に青い実を収穫することが多く、完全無農薬、完熟の梅は希少なものです。

希望により、筍、ヤマモモ、木苺などの収穫、らっきょう漬け、どくだみ茶作りもできます。
どくだみは、薬草、虫除け、痒み止めなどにも使われています。

自然農入門は、今回は、岩野さん多忙のため、お休みします。

実は豊かな梅雨の季節、雨の合間を縫って子どもたちと出かけてみませんか？

日時：6月26日（日）10時～15時30分頃まで

*活動のイメージ（今までの記録から構成）



ブランコ



収穫



アジサイ



目を輝かせてるのは、



Yさん作、草のバッタ！



梅干を漬ける



筍の収穫



じゃがいもを洗う



筍の皮剥き



みんなでお料理



昼ごはん

必ずしも他の人と同じことをやる必要はありません。各プログラムの参加は自由です。
興味があること、やってみたいことがあったら、伝えてください。

*自然のままで、観察する楽しさを伝えています。昆虫採集はできません。