里山大地自然学校 2022年6月のご案内

伝統の保存食梅一十名清ける

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。

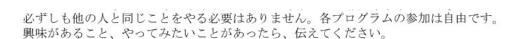
自然農入門は、今回は、岩野さん多忙のため、お休みします。

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)





筍の皮剥き

みんなでお料理

昼ごはん

*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。

じゃがいもを洗う