

農園通信

2013年6月27日発行

梅の季節



今年の梅は当たり年のようで、大きな梅がたくさん採れました。青い梅は棒を使ってポトポト落としたり、脚立に登って手を伸ばしたり・・・学生さんも夢中で梅を拾ってました。6月も終わり頃になると黄色く完熟した大きな梅が自然に落ちていて毎日バケツいっぱいになります。青い梅は冷凍して梅ジュース用に、完熟したものは梅ジャムに加工して農園教室に置いておきます。学生さんが畑で汗をかいたあとは梅ジュースが最適！なので、10日間かけて出来た梅ジュースも3日でなくなってしまう勢いです。梅ジャムは程よい酸味でパンやヨーグルトによく合います。甘さ控えめ(糖分約60%)で作ったのであまり日持ちしませんが、今年の学生さんの勢いだと心配なく美味しいうちに食べきりそうです。

梅ジュースの作り方

- ①梅を水洗いして水気を取り冷凍する
- ②梅：砂糖 = 1：1の割合で保存ビンに交互に入れて漬ける(保存袋でも可)
- ③梅のエキスが出て砂糖が溶けたらできあがり(約10日)
- ④5～10倍に水で薄めて飲む



ヘルシークイーンフェスティバル2013 with 農園野菜

6月16日(日)ヘルシークイーンフェスティバルが開催され、その賞品のひとつとして毎年農園野菜を提供しています。今年は学生自ら種まきから収穫までを行いました。ダイコン、ジャガイモ3品種、にんにくや玉ネギ、サンチュなど立派に育て上げた野菜を無事に'お嫁に'出すことができました。



3月



5月



6月

