



八 剣 山 通 信

第30号

八 剣 山 発 見 隊

2004年 8 月 2 3 日 発行

8月22日(日)

「梅の本漬けとサクランボジャムづくり」を実施しました。

【行事の概要】

8月1日に実施した「梅の収穫と梅漬け体験会」から3週間が経過し、その時に漬けた梅も、重しにより梅酢がにじみ出てくるとともに、その時に入れた塩とも少しずつなじんできているところです。

今回は、砥山ふれあい果樹園で下漬けた梅に、よくもんでアク汁を出した赤ジソを漬け込みます。赤ジソを入れることにより、梅漬け本来の味と香りが加わることとなります。あとは一月ほど漬け込めば、おいしい梅漬けの完成です。

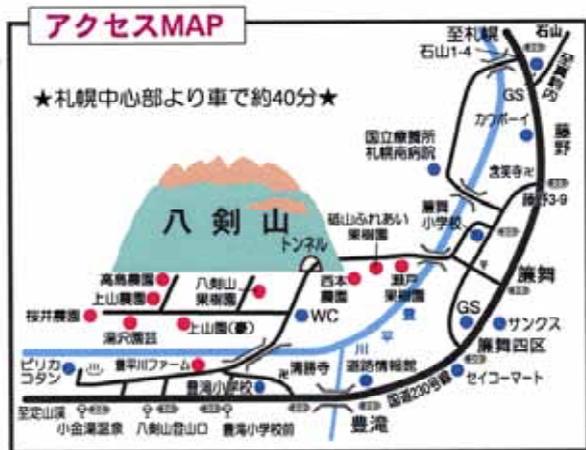
また、7月下旬に砥山ふれあい果樹園で腐れたサクランボの実を枝から落とす作業をボランティアの農作業体験として実施したところですが、その時に収穫した実の割れたサクランボの中から、食べられる実を選別して、冷凍保存しているところです。

今回は、小金湯会館において、この冷凍保存している実を利用して、サクランボジャムづくりを行います。

今後の八剣山発見隊の活動として、八剣山の周辺地区で収穫される農産物を利用した特産品を生み出していくことを考える必要があります。今回の活動は、それを考える上でも大変参考になるものと思われます。

・主 催：八剣山発見隊

【今回の行事実施場所】



小金湯会館

果物を育てる作業体験者を募集しています(ボランティア)。

9月：りんごの葉摘み、りんご収穫等

砥山ふれあい果樹園(瀬戸修一) &FAX 011-596-2694

【行事の感想】

まぶしいほどに晴れわたったすがすがしい青空のもと、梅の本漬けとジャムづくりに16人が参加しました。

午前中は砥山ふれあい果樹園で梅の本漬けを行いました。はじめにシソの収穫を行って葉と茎を選別、葉を塩もみしてから、前回漬けた梅を樽から出して実と梅酢とに分けて、再度梅とシソを交互に漬け込み、梅酢を入れて重しを乗せ、ビニールを輪ゴムで縛って完成。なお、シソを漬け込む時に参加者みんなが黄色くなった梅漬けをつまみ食いしましたが、しっかり漬かっているようでした。

一部の参加者は、お持ち帰り用にプルーンの実を収穫。熟した実にはスズメバチが群がっており、気を付けて収穫しましたが、ハチを焼酎漬けするため捕まえている人も…。

午後からは小金湯会館に移動して、以前に収穫していたサクランボの実でジャムづくりを行いました。はじめに実を選別し、種を抜いてから鍋にグラニュー糖と一緒に入れ、アクを取りながらじっくりと煮込みました。ジャムづくりと平行して高校野球の決勝戦を応援。その甲斐あってか、駒大苫小牧高校が優勝。同じ時刻においしいジャムも完成。駒大苫小牧高校全国制覇及びジャムの完成、おめでとう!!。



【シソの葉と茎の選別作業】

【今後の行事予定】

- ・ 9月12日 太古のロマン海牛化石探索と八剣山登山
- ・ 10月 2日 八剣山収穫交歓会
- ・ 11月上旬 漬け物づくり交流会

発行：八剣山発見隊事務局(事務局長 山澤 敬)
 061-2274 札幌市南区小金湯510番地
 011-596-2920 FAX 011-596-2920
<http://sapporo.cool.ne.jp/hakentai/>

8月22日 梅の本漬けとサクランボジャムづくり



【 シソの収穫作業 】



【 テレビ局による塩もみ作業取材 】



【 梅漬けとシソの合体 】



【 サクランボの選別作業 】



【 サクランボの種取り作業 】



【 サクランボとグラニュー糖を煮詰める 】

