

「青梅上成木ふれあいの森」活動報告書

(定例) 自主・グリーン・その他)

平成28年10月16日

田代会長殿
運営委員・会員各位

活動責任者 江藤 五十吉
(活動報告) 江藤 五十吉

活動日

平成28年10月15日(土) 快晴

中口	尾上	永山	前田	伊藤	渡辺圭
荻島	加藤	大手	吉井	竹本	山本
竹中	江藤				合計14名

参加者 順不同

活動目的：柚子胡椒作る

活動スケジュール

- | | |
|-------|--|
| 08:15 | 東青梅駅南口に集合 |
| 08:40 | 活動拠点にて道具準備、ミーティング |
| 09:00 | 柚子畑へ「柚子の摘み取り」約500個
摘み取った柚子を洗淨、ふき取り「皮むき」
それと事前に準備していた「唐辛子」を
混ぜて「柚子胡椒」を約8,000g作った
皮を剥いた柚子を「絞って」酢と種に分けて、希望者は持ち帰る
(注)「唐辛子」は夏場の青い唐辛子(胡椒)と塩をミキサーで処理、冷凍保
存していたもので今回、前田2k、山本2k、江藤少々が提供 |
| 11:30 | 昼食休憩 |
| 12:30 | 午前中と同様の作業 |
| 13:30 | 柚子を使い切ったところで終了、後かたず付けをして解散
車提供：渡辺圭、荻島、江藤 |

後記

当初参加者一人当たり柚子胡椒を200g例年通り持ち帰る予定だったが、「少ない」との意見があり、急遽摘み取りの制限を撤廃して「摘み取った柚子」の皮次第に変更。結局 柚子の皮が丁度4kgでき、「唐辛子」も3人の提供者で充分対応ができた。参加者に450gの持ち帰りとし生憎本日出席のできなかつたメンバー。と地元の方への土産が完成しました。