

2017年10月29日

田代会長 殿
運営委員・会員 各位

活動責任者 江藤 五十吉
報告書作成者 江藤 五十吉

活動日

2017年10月28日(土) 天候 曇りのち雨

永山	前田	加藤	竹中	荻島
山本	竹本夫妻	大手夫妻	吉井	石川
江藤				計13名

順不同

活動目的：柚子胡椒作り

活動スケジュール

8:30	東青梅駅集合
8:50	ミーティング 作業手順の説明
9:00	道具を整えて柚子畑へ
10:10	採ってきた柚子の実を「洗浄」「表皮を剥く」「混ぜる」作業 昼食をはさみ約3時間の作業
13:15	道具清掃・解散

車提供：竹中・山本・江藤

作業内容

大粒小粒約600個の柚子の実を摘み取り、作業場でまず「洗浄」

洗浄後約300個の実の皮を「剥く」……①

事前に 前田・山本・江藤の3名が作っていた「青唐辛子の砕いたもの」……②

①と②をミキサーで「混ぜる」で「柚子胡椒」の完成……③

記事

- 1 一個ずつ表皮を剥く作業が非常に手間がかかるが、人海作戦で300個3kg強ができた剥かれた表皮は柚子胡椒の材料。残された実……④
- 2 畑より摘み取ってきたが表皮を剥かれなかった実約300個……⑤
- 3 ③は本日の参加者及び生憎本日都合が悪く欠席した者並びに近隣の方に配分
④及び⑤も参加者が持ち帰ったので、現場でのごみが極力抑えられ好結果で終えた

以上