

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30年10月22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

2018年10月21日(日) 天候 快晴

| | | | | |
|----|---------|----|------------|----|
| 尾上 | 石川 | 吉井 | 永山 | 岩田 |
| 佐藤 | 萩原 | 伊藤 | 渡辺 | 荻島 |
| 竹中 | 竹本 | 山本 | 笠井 | 前田 |
| 江藤 | 関口(新会員) | | 以上17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 |
| 9:15 | 準備をして現場へ |
| 9:30 | 柚子実の採取 |
| 10:30 | 実の洗浄・皮むき・製造 |
| 11:30~12:10 | 昼食・休憩 |
| 13:20 | 清掃後解散 |

車提供者

前田、荻島、渡辺、江藤

記事

今回で6回目となる“柚子胡椒作り”初参加の方も数名いたが、大多数の方が経験者。

好天の下柚子畑へ登り柚子のみを摘み取る。1時間少々で目標400個をはるかに超える7~800個を採り一つずつ丁寧に洗浄し水分を取り、表皮を剥く作業も人海作戦の効果、330個余りで約4kgを造る。

それと事前に準備した「15%塩混入のコショウのシャーベット状」を混ぜ合わせて作る。

今年は実の粒が例年になく大きかったことと、同じ時期なのに若干黄色く色着いていたのが特徴。表皮を剥く段階で色着いたものを選別したものと剥いた実と、希望者には持ち帰ってもらった。

持ち帰った柚子で早速ジュースとジャムを造りましたと言う報告も受けました。本題の柚子胡椒も今年の出来具合は最過去になく最高であったと確信している。

以上