

キャンプレポート「Mori・キッチン②」

開催日：平成28年6月5日（日）
10:00～15:00

場 所：神奈川県立足柄ふれあいの村と
その周辺の梅林

◆企画への「おもい」◆

みんなで協力して、梅の実を使ったおいしい料理をいただきます！

毎年、梅の実を使って作っている人もいる梅シロップや梅干し、梅酒など。今回の体験をきっかけに、毎年、梅収穫の季節を感じてもらおうとともに、毎年作ってくれるとうれしいです。

◆主な活動プログラム◆ うめでつくろう！

いただきますのつどい→梅の実収穫→梅の実など使用した料理→ごちそうさまのつどい
【本日のメニュー】

★甘酸っぱい！『梅の実ジャム』

★簡単パン『フォカッチャ』

★ほっこり『ワカメスープ』

活動の様子



梅の実収穫



まずは梅の実を洗おう



フォカッチャに盛り付け♪



ピザ釜で焼こう！



いただきます♡



帰りに観察した「オトシブミ」

～参加者の声～（アンケートより抜粋）

（子ども）

- ・知らない人とも、協力してふれあえたので楽しい「Mori・キッチン②」にできたと思います。またきたいです。
- ・心に残ったこと：火起こしです。とても火を調節するのがむずかしくて大変でした。それに火があつくて大変でした。
- ・わたしは、うめジュースを作ったのが、楽しかったです。

（大人）

- ・旬の素材を自分たちで収穫して料理するのが良い。

～企画担当者からのコメント～

この日はちょうど関東甲信越が梅雨入り。小雨の降る中、梅の実を収穫しました。みんなで協力して作った料理もおいしかったです。ごちそうさまでした！梅シロップは、1カ月後にできあがって飲むのが楽しみです！