

☆みかん農家の紹介

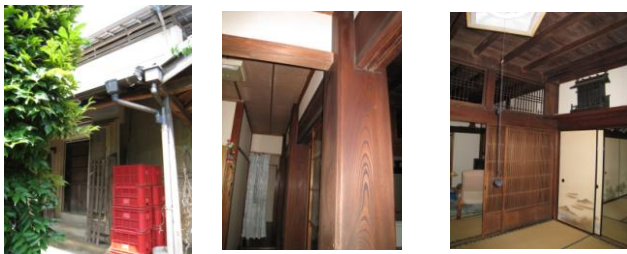
大磯町の二榎木さん



今回湘南みかんの摘果イベントを開催する場所は、大磯町にある二榎木さんのみかん畑です。大磯駅から西に向かい、JR東海道本線沿いにある自然豊かな里山風景が広がる場所です。

このみかんは早生で、11月頃に収穫されます。8月には皮は青いですが、実も大分大きくなっており、果汁も多く、酸味はまだ強いです。みかんの香り、ほのかな甘味も感じられます。

みかん畑の隣に二榎木さんの自宅があります。二榎木さんの自宅は、庭に蔵、玄関には大黒柱、部屋には格子戸があり、農家の原風景を彷彿させる趣があります。また、庭には様々な品種のあじさいが植栽され、季節の花が咲いています。



二宮町の井上さん、北原さん

二宮町の北側、里山が広がり、農業も盛んな自然豊かな一色地区に井上みかん園と北原みかん園があります。富士の眺望や新緑・紅葉の美しい場所です。



☆摘果イベントのあらまし

湘南「みかんの木」パートナーシッププログラムは、NPO法人湘南スタイルが参加した人たちも農家も地域も喜んでもらえるように、一年を通じて湘南みかんをまるごと活用・サポートする仕組みづくりを行っています。



秋の収穫時に形の良い美味しいみかんを作るために、まだ皮の青い時期に、たくさん実をつけた枝から実を間引いたり、形の悪い実や傷ついた実を摘む「摘果」を行います。

この摘果体験と摘果したみかん(青摘みみかん)の香り高いさわやかな美味しさを皆様に味わっていただくためのイベントを企画しました。

湘南の日差しをいっぱい浴びたみかんの摘果をしながら、みかんのさわやかな香りを思いっきり体感してください。また、その美味しさも味わってみて、ぜひご家庭でも青摘みみかんを使った料理を作ってみてください。

＜料理メニュー＞

☆青摘みフレッシュジュース(青摘みみかんの果汁と地元のみかんの花の蜜も入った百花蜜のジュース)

☆そうめん(麺つゆに青摘みみかんを絞って)

☆ところ天(天草を固めて突き出したところ天に青摘みみかん果汁と地元のお醤油をかけます。)

☆野菜サラダ(地元農家の旬の夏野菜を使い、青摘みみかんのドレッシングを)

☆そうめんかぼちゃ・蒸しかぼちゃ(青摘みみかん果汁を)

☆青摘みみかん味噌(地元の赤玉ねぎ「湘南レッド」などに)

地元食材をふんだんに使ってみました。もぎたての摘果みかん。果汁に入れる百花蜜は場所や季節によって全く違う味や色になり、その土地の自然を映している鏡です。今年はミカンの開花が少なく、開花時期の天候も悪かったので、みかんハチミツはできませんでしたが、みかんの花の蜜も入った百花蜜です。養蜂の適地を求めて二宮町の自然にひかれた『はちみつ屋』☎090-5411-9245から購入しました。醤油や麺つゆは二宮町にある『ヤマニ醤油醸造所』☎0463-71-0064のものです。ところ天は二宮町の煮豆・惣菜のお店『越文』☎0463-71-0526で購入しました。野菜は地元農家のみなさんが丹精に育てた旬野菜です。

摘果みかんを使った料理は<http://ishiki.hama1.jp/> をご参考にしてください。

湘南「みかんの木」パートナーシッププログラム

湘南みかんだより



Vol.1 夏の楽しみ ～摘果イベント～

2008年8月21日(土) 10:00~12:00
大磯町二榎木みかん園にて

- みかん農家の紹介
- 摘果イベントのあらまし
- walkwalk(ワクワク)マップ大磯

編集・発行 まちづくり工房「しお風」
〒259-0123 神奈川県中郡二宮町二宮 1931-3
☎090-3142-9358
<http://www.scn-net.ne.jp/~shiohaze>
<http://shiohaze.hama1.jp/>
<http://kazehoshi.hama1.jp/>
<http://ishiki.hama1.jp/>

※摘果みかんイベント主催
NPO法人湘南スタイル ☎0467-86-9200