

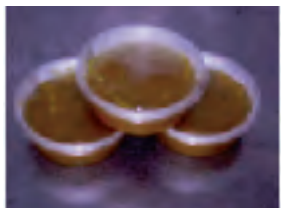
おおやまみち名物!! 手作り梅ジャム 販売中

おおやまみちの敷地には24本の梅林があり、梅の花と香りで楽しませてくれるほか、この時期たくさんの実を収穫できます。梅酒用の青梅として販売したり、梅干しや梅ジャムに加工して販売しています。

梅ジャムの作り方

- 1 収穫した梅の皮を剥いて鍋に入れる (写真①)
- 2 梅を入れた鍋に水を足して約5分間煮る (写真②)
- 3 梅を煮たら水気を取るためネットに移して1時間干す
- 4 種を取り除いた梅を鍋に移して砂糖、レモン汁、塩を加えて約30分間煮る (写真③)
(梅1kgに対して砂糖700g、レモン、塩少々)
- 5 梅ジャムの完成 (写真④)
- 6 パックに入れた梅ジャムを (写真⑤)
大300円、小200円で、市役所などで販売をしています。

①一度煮て水分を飛ばす②砂糖等を加えて煮込みます③約30分ほど根気よく④梅ジャムの出来上がり⑤パックに小分けして完成



7月22日 伊勢高の生徒さんが総合学習でボランティアを体験

7月のご報告

7/7、21 (金)

伊勢原市役所で出店販売しました

7/22 (土)

KYVFボランティアと伊勢原高校1年生18名と憩いの場作り

◎7月の自然食品事業

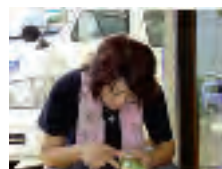
今月は24本の梅の木から出来た梅を使い梅ジャムを作りました。

みんなの声

- ・去年に比べて梅が大きく、とてもおいしい梅ジャムができました。
- ・今年は作業所に来てくれるメンバーさんが少なかったため、作業工程に時間がかかり大変でした。
- ・市役所出店時に完売する程の人気商品です。
- ・おおやまみちに直接来て頂ければ販売します。

職員の声

おおやまみちに来て、二度目の夏がやって来ました。去年は、見ているだけの梅ジャム作りでしたが、今年は、メンバーさん・ボランティアさんと一緒に梅ジャム作りに参加出来ました。やってみると、これが結構手間がかかり根気のいる作業で……今年梅ジャム作りを通して「皆で力を足して協力し合い助け合いながら完成させていく」というまさに「作業所の原点」を再確認することが出来た初夏の大収穫でした。 中澤



◎7月の福祉事業

今月は電動ベット1台と平塚にある地域住環境改善センター様より車椅子の洗浄3台、クッションの洗浄5個の仕事を行いました。

◎7月のIT事業

おおやまみちのメンバーさんのレベルに合った課題で、作成・勉強をしました。(残暑お見舞いのハガキ作成、名刺作成のバリエーションなど)

◎その他

竹を使って竹とんぼ、一輪ざしの製作。糸のご盤を使用してまな板、花台の製作をしました。

■8月の予定

8月4日(第1金曜日)市役所出店します。

(18日の第3金曜日は休みです。)

8月11日 みんなでお食事会!! お楽しみに