

梅ジュースができました♪

6月13日に摘果して16日に漬けた「梅ジュース」が美味しくできあがりました。材料は、「県木の森」に植えてあるブンゴウメで、毎年たくさんの実を付けます。梅ジュースにはクエン酸がたくさん含まれていて、「夏の疲れによく効く」ということだそうです。

福山少年自然の家には、ブンゴウメの他、ヤマモモやアケビ、クリなど、食用になる木の実が季節ごとにたくさん実ります。カリンは、そのままでは食べられませんが、よい香りがし、喉の薬になるそうです。木の実ではありませんが、ムカゴも見付けることができます。

