

くすぶめの里だより

第十一号

梅雨の中休みにホタルの光

さわやかで過ごしやすい季節が過ぎ、六月十一日には入梅となります。ここで言う入梅は雑節のひとつで、実際には梅雨入りしていなくても暦の上では入梅となります。つまり入梅の時期に降る長雨のことを梅雨というようです。

関東ではまさに梅の実が熟す六月上旬から約四十日間、雨や曇りのくすついた日が続きます。現在では冷蔵庫やエアコンが普及しているため、不快ではあってもそれほど不気味さを感じませんが、昔は食べ物が腐敗してしまい、食中毒で命を落とすこともある、恐ろしい季節とも言えました。

なんだかこれでは梅雨はただいなものと思えますが、シトシトとやさしく雨が降りかかることにより、稲や野菜、山や街路樹の木々がより一層色濃く、健やかに成長していくのです。

*

さて梅雨に入るとまだかまだかと気になりますのがホタルの出現。ここ小雀公園でもハイケボタルが観賞できます。日本には四〇程度のホタルがいるそうで、その中でも広く知られているのがハイケボタルとゲンジボタルです。水が豊かな清流に棲むのはゲンジボタルで、発光が強く見えたえがあります。それに対してハイケボタルは、体が小さく発光も弱いですが、水田や池など止水や流れがゆるやかな水辺に生息する種なので、より人里に近いホタルといえるでしょう。また発生時期ですが、ゲンジボタルは六〜七月のある時期に一斉に羽化する短期集中型なので、タイミングを逃すと見ることができなくなります。ハイケボタルは一カ月位の間にバラバラと羽化するので、長い期間観賞を楽しめます。

雨がやんだ日はホタルを探しにいらしてみませんか？

梅の実には有毒成分が含まれているため生食には向きません。しかし梅干や梅酒などに加工することにより、疲労回復や殺菌・健胃などの効果が得られる健康食品となります。

子供も飲める 梅シロップの作り方

①青梅と砂糖は1対1の分量で用意します。

梅はよく洗ってヘタを取り除き、水気をふき取って竹串やフォークで数箇所穴をあけます。

※梅は穴をあけずに冷凍庫で凍らせたものを利用すると簡単！

②煮沸消毒をし、よく乾燥させたビンに、梅と砂糖を交互に入れて蓋をし、冷暗所で保存します。

③梅からジワジワとエキスがしみ出しこまますので、一日に2〜3回ビンを揺すって梅と砂糖をよく混ぜます。

④10日から数週間、梅がシワシワとまたら梅を取り出して梅シロップのできあがり。

水やリーダで割っていただきます！

※シロップは保存料が入っていないので、冷蔵庫で保存しなるべく早めに召し上がってくださいね！



ハルハは梅酒
ホクは梅ジュースご乾杯☆