

マインと学ぼう！



レモンの魅力



1 エモンの妖精

「マイ」登場!

放課後

下校中

ぼんとして歩いておんぼに
横たわってたらう?
しもぐってとておまじいん
だろ?
しもぐってをむしり
れはしむの...

組合の授業
ワルかたお!



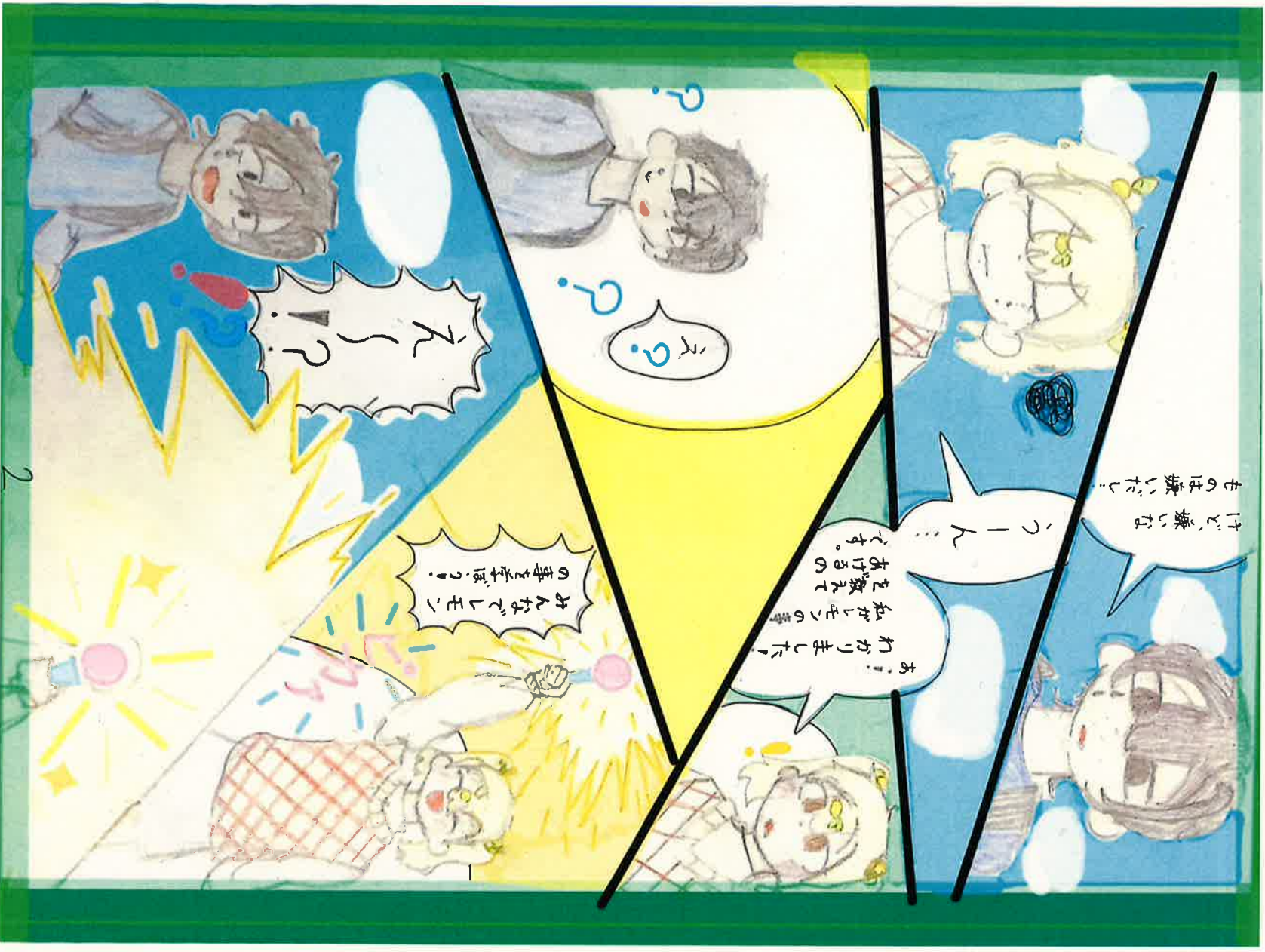
しもぐってで
くねたわい!



私の名前は何
「マイ」!
しもぐってを
いふことまで
いふてすね!
しもぐってには
いふさんだ
どおぞあるの!

えい...
誰?

1




けで嫌いな
ものは嫌いだ！

わがりました！
あ！
うーん...
私かエレゴの事
を覚えて
あげると
です。

みんな
でエレゴ
の事を学ぼう！

え〜？

(目次)

1. レモンの妖精「スイ」
登場  (1~2)
2. 横浜がんばレモン
て？ (5~7)
3. レモンの美味しハルシト (8~18)
4. レモンが育つまで
(19~21)
5. 最後に... (22~23)

● 人物紹介

→ レツが嫌いな男の子。

小学6年生。さらぼうな性格。

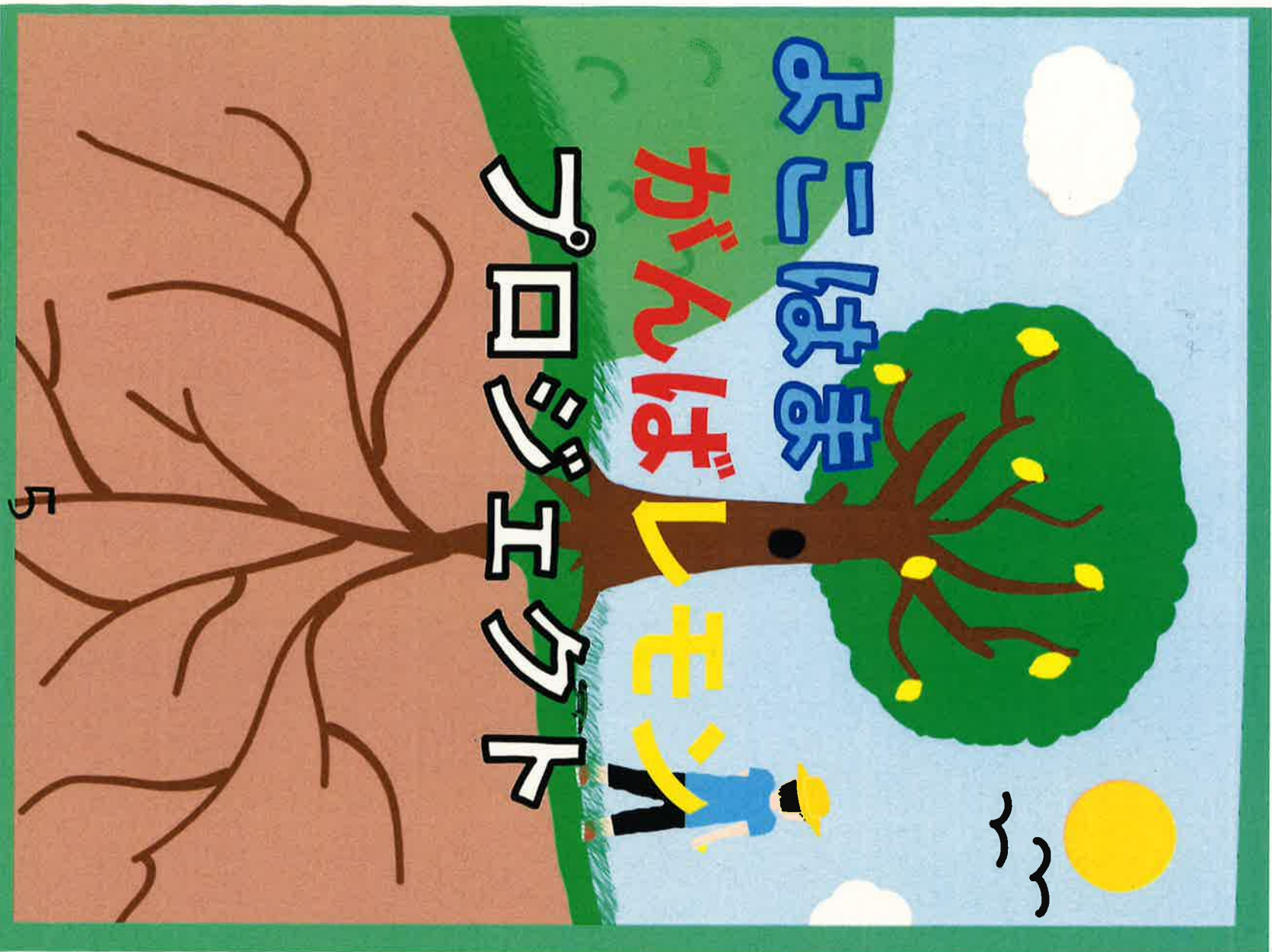
→ マイの妖精のかけ。明るくて元気な性格。



レツ



マイ



よこはま

がんぼ

プロジェクト

5

2、横浜がんばレモンって？

◎地域活性化を目指し

横浜市内で事業を営む
経営者らからなるNPO
法人・横浜観光資源開発
法が、地域活性化を目指し、
横浜産レモンを広めてい
こうと活動した。



◎取り組み

→12月10日西区の浅間台小学校でレモン
の苗木を植樹した。そして、収穫したレモン
をレモナードに加エし、リユースびんを使っ
てプロスポーツチームのホームゲームで販売
した。(リユースびんで販売することで、会
場でコップに入れ替えられ、空びんを回収で
きる)回収した空びん(リユースびん)を洗
瓶工場で洗い、リサイクルをすることでSD
Gsになる。

①なぜレモン？

→レモンは丈夫で、誰でも作りやすく、少しの量でも色々作れるから。そして、現在は温暖化の影響で横浜がレモン栽培に適した温度になったから。

②耕作放棄地の解消を

→同NPOは、この活動を周知していくとともに、最終的には耕作放棄地の解消をかかげた。

引用：www.townnews.co.jp

横浜がんばレモンについて、皆さん分かりましたか？。この活動は、地域を良くする（地域活性化）ための活動なんです！

3、レモンの美味しいレシピ

◎爽やかレモンジャム



- ・時間…約1時間
- ・材料 (約150g1人分)
→国産レモン〈3個〉
グラニュー糖
〈150～180g〉

(1)レモンの皮をピーラーでむく。(手を切らないように注意する)



(2)下処理をして分ける。白い皮は捨て、種とす皮は捨てずに一緒にする。むいた皮は細切りにし、果肉もとっておく。



(3)細切りにした皮を1度ゆでる。たっぷりのお湯で7～10分ほど。そして、ザルにあける。 8



(4)うす皮と種は分量外の水40gと一緒に耐熱容器に入れ、レンジで600Wで1分ほどチンする。果肉にゆでた皮を鍋に入れる。



(5)鍋にグラニュー糖も合わせて中火で混ぜながら煮る。



(6)チンした水、種とうす皮をギョツとおさえてこしながら鍋に入れる。



(7)そのまま中火で煮る。アクが出たらスプーンで取り除く。



(8)に詰まって少しトロミがついたら完成。冷めると硬くなるので、に詰めすぎに注意。



(9)熱いうちに綺麗なびん等に入れる。



引用：recipe.rakuten.co.jp

②レモンピール



- ・時間…約30分
- ・材料(1人分)
→レモン 〈6個〉
グラニュー糖(無ければ
糖)
- 〈レモンの皮と重さ同量〉

(1)レモンを洗い、皮を縦にむく。(この時あまり白い部分を付けすぎないように)



(2)むいた皮を細長くなるように切って、たっぷり水と一緒に鍋に入れて火をかける。



(3)ふつと煮たら、ゆでこぼすを3回程

度くり返してざるにあける。



(4)フライパンによく水を切ったレモンの皮と砂糖を入れて、時々混ぜて水分が無くなるまでに詰める。(こがさないように)



(5)クッキングシートをしいた上に、くっつかないように並べてグラニュー糖をふりかけて完成。



(6)すぐにも食べられるが、そのまま冷蔵庫に入れるとかんそうして良い感じになる。



引用：recipe.rakuten.co.jp

12

①レモンケーキの作り方



ケーキ生地材料

- ・卵 〈Lサイズ2個〉
- ・グラニュー糖
〈100g〉
- ・薄力粉 〈100g〉
- ・無塩バター 〈100g〉
- ・国産レモンの皮

〈一個分〉

引用： www.cotta.jp

ジャムの材料

- ・アツプルコットジャム
〈40g〉
- ・水 〈小さじ1〉



完成

13

(1) レモンの皮の黄色い部分
だけをすりおろす。



(2) 卵を溶き、グラニュー糖
を加えてハンドミキサー
の高速で泡立てる。



(3) 生地がもったりとしてき
たら、低速に切り替え、
キムを整える。



(4) すくい上げた生地の跡
がすぐに消えずに、
数秒間残つてから
消えるくらいがベストです。



14

(5) 薄力粉を半量加え、
ゴムベラでさっくりと混ぜる。
粉気がまだ残ってる状態で残りの
薄力粉も加え、粉っぽさがな
くなるまで混ぜる。



(6) さらにレモンの皮を
加えて、軽く混ぜる。



(7) 溶かしバターのボウルに
6の生地を少量加え
なじませる。



(8) 生地のボウルに7を少量
加えながら、均一でつやや
かな生地になるまで混ぜる。

バターは底に沈みやすい
のでヘラでボウルの底から
掬い上げるように混ぜる。

15



(9)オーブンシートを敷いた型に生地を流し込んで、10cmほどの高さから数回落とし、空気を抜く。



(10) 180°Cに予熱したオーブンで40分ほど熟成する。



(11)焼き上がったら30cmほどの高さから型ごと落として脱気し、逆さまにしてクーラーの上で冷ます。

トッズの膨らみで安定が悪い場合は、粗熱が取れてから膨らんだ部分をカットして安定させるといいです。

◦カラメルソース

- (1)鍋にグラニュー糖、水を入れて中火にかけ、茶色く なるまでにつめる。
- (2)火を止めて湯を加えて混ぜる。
- (3)耐熱容器に均等に流し入れる。

◦レモンプリン



- 時間…約1時間半
- 材料 (レモンプリン)
 - ミルク <400cc>
 - 卵 <2個>
 - グラニュー糖 <80g>
 - 材料(カラメルソース)
 - グラニュー糖 <60g>
 - 水 <大さじ1>
 - 湯 <大さじ1>

※ 「⇒」 はきにしないでください

- (1)ボウルの卵を割り入れどき、グラニュー糖を加えて 混ぜる。
- (2)鍋に牛乳を入れて熱し、温まったら沸騰する前に 火 を止める。
- (3)(2)を(1)のボウルに少しずつ加えて、その度よく混ぜ る。

17

- (4) あみにかけて、ダマを取りながらカラメルソースが 下に入った容器に、均等に流し入れる。
- (5) 鍋に薄い布巾を敷き、プリン容器を並べる。容器の 半分くらいの高さになるように水を注ぐ。
- (6) ふたをして中火で熱し、湯気がたってきたらごく弱 火にする。20～30分蒸し、粗熱が取れたら冷蔵庫で 冷やす。
- (7) 冷蔵庫から取り出し、全体が冷たくなっていれば 完 成。

Point

取り出すときは、お湯でカップの下を温めるのが
おすすめ！

引用：delishkitchen.tv

レモンには、他にもとびきり美味しいレシビがたく
さんあります！。ぜひ、作ってみてください。

4、レモンが育つまで

【栽培環境・日当たり・置き場】

日光を好むので、庭植えの植えつけ場所、鉢植えの置き場ともに日当たり良好な場所を選ぶ。

【水やり】

鉢土の表面が白く乾いたら、鉢底の穴から少し流れ出るくらいたっぷりと与える。庭植えの場合は、品種や土質にもよりますが、夏にひどい日照りが続くような場合は水やりが必要。

【肥料】

庭植えは、3月に有機質肥料か速効性化成肥料を元肥として施し、6月と11月に速効性化成肥料を追肥をする。鉢植えは、3月、6月、10月に有機質肥料か緩効性化成肥料を施す。

【病気と害虫】

病気：潰瘍病など

葉や枝、果実に発生する。ミカンハモグリガの食害痕や風でこすれた傷口から感染する。ひどい場合は落葉する。

【用土（鉢植え）】

一般的な市販の用土を用いる場合は、赤玉土小粒7～

8、腐葉土3～2の配合土を用いる。

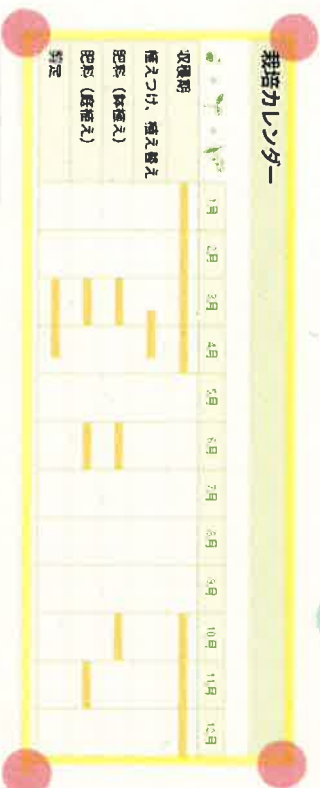
【植えつけ、植え替え】

適期は3月下旬から4月中旬。根詰まりを防ぎ、通気をよくするのが目的で、鉢の大きさ、生育具合にもよるが、通常2～3年に1回は必要。

【主な作業】

剪定：3月から4月中旬にかけて行う。ただ枝を切り詰めるだけでなく、日当たりを配慮しての整枝が大切。

摘蕾、摘果：蕾が多すぎる場合は間引きをする。房状に着花するので、中心花を残して側花を間引する。シモンは隔年結果しにくいので摘果は必要ない。その代わり、大きな果実から早く収穫して利用するようになる。



引用： www.shuminoengei.jp

レモンはこのような作っていて、みなさんも「横浜がんばレモン」の活動に取り組んでみてください！。
※活動は、横浜市内の小学校や老人ホームなどです。

5 最後に...

そんなのです！レモンはとっても素晴らしい果物なんですよ。

へえ... レモンってたくさんあります。レモンの調理法・使い方がいろいろあります。

私は、一人でもレモンの素晴らしさが分かってくれる人が増えて、とても嬉しいです。

あっ！
魔法を解除しないと

ピカッ！

あっ！
もう夕方だ。いつの間

22



〇〇

私もちろそろ、お家は帰らなくと!

本当ですね。



うん...
またね!



はい!



うん...
またね!



23

【あしがき】

私たち永谷小学校六年生では、総合の時間に横浜がんばレモンの活動に取り組んでいます。六年二組では、「お世話になった地域の方々レモンの魅力を伝え、今までの感謝を伝えたい！」を目標にして、このようなパンフレットを作りました。

そして、私たちはレモンを使い、「永谷カラットサイダー」を作りました。なぜこのような名前になったのかというと、永谷小学校の学校目標が、自分から行動して、たまるカラット（宝石）を使い、フンチームスターに行く事、「ほりだせ自分カラット！進め！スペースシップ永谷号」で、地域の方にも自分カラットを輝かせてほしいと思ったからです。ぜひ、永谷カラットサイダーを手にとってみてください。



永谷小学校で育てたレモン



永谷カラットサイダー

