

三番瀬・海辺のボランティア講座＜第2期＞

「ハスの収穫」

2011年11月12日(土)

場所／三番瀬塩浜案内所

<スケジュール>

- 10:00 集合、レクチャー、移動
- 10:30 三番瀬塩浜案内所でハスを収穫
- 12:00 ハス料理 昼食

本日のメニュー (予定)

- ・レンコンのてんぷら
- ・レンコンのステーキ
- ・レンコンチップス
- ・レンコンのつみれ汁
- ・レンコン入りドーナツ その他

14:00 後片づけ

15:00 解散

<講師>

篠田 務さん

主催／特定非営利活動法人 三番瀬環境市民センター

No.7 ハスの収穫

2011.11.12 5月に種を植え、みんなで見守ってきたハス(レンコン)を収穫します。収穫したレンコンを数えて、掘りたてのレンコンを味わってみましょう。来年の種にする分は掘らずにとっておきます。

2011年 ハス田プロジェクトの流れ



5/15 ハスの種を掘り出した



種ハス

種を植えた



5/22 風よけ設置

5/22 立ち葉が出る

6/4 ニホンアマガエル確認



6/13 オタマジヤクシ出現

6/13 つぼみ発見!

6/13 シャジクモ出現



6 / 19



7 / 4



7 / 18 花が咲いた



7 / 21 アオドウガネの食害



7 / 30 葉が多くなってきた



8 / 6 体験塾でモニタリング



8 / 8 体験塾



8 / 9 アジアイトトンボが羽化



8 / 9 アオドウガネの食害



8 / 31 台風



10 / 5 台風直撃



11 / 4 柄切り



日本財団 助成事業
The Nippon Foundation

三番瀬・海辺のボランティア講座＜第2期＞

第6回 「ハスの収穫」 報告書

1. 日時、場所

実施日／平成23年11月12日（土）

時間／10：00～15：00

場所／三番瀬塩浜案内所

2. 参加者

参加者	9名
スタッフ	6名
講師	篠田務さん

3. スケジュール

時間	内容
10：00	集合 事前レクチャー
10：30	ハスを収穫
12：00	調理、昼食
14：00	後片付け
15：00	解散

4. 当日の様子



篠田さんから作業手順の説明を受けました



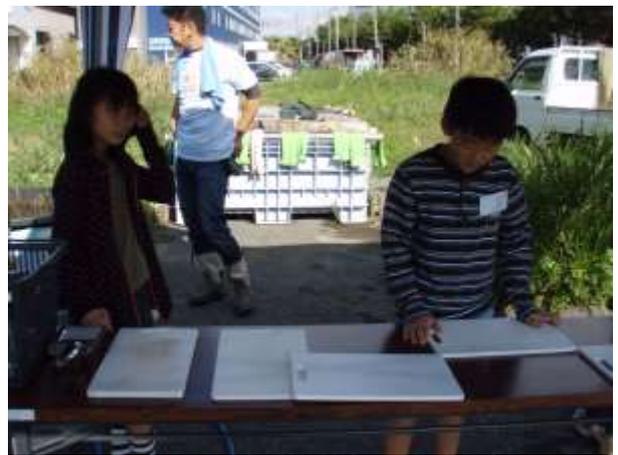
さっそくハス田に入って作業開始



力を合わせて掘り出しました



こんなに収穫できました



収穫したハスを調理して試食します



ハスの皮むき、みんなでやりました



ちらし寿司



鳥つくねのはさみ揚げ



チーズ焼き



レンコンスイーツにも挑戦



レンコン入りドーナツです



おやき



ちらし寿司完成



たっぷり試食しました



本日のまとめ