

北塩原村ジュンサイ復活協議会主催

裏磐梯エコツアーリズムプログラム

ジュンサイ摘み体験



6/18^土~7/10^日まで **土日開催**
7/16^土~8/31^水まで **毎日開催**
10:00~12:00 (日・時間外の開催は応相談)



ジュンサイを使用した料理

対象 小学生高学年以上(小学生高学年の方は保護者同伴でお願いいたします)
※小学生低学年・幼児不可

参加費 一人:1,600円(消費税込) 1時間

集合 日によってジュンサイ沼の移動がありますので申込時にお知らせします。

服装 長袖長ズボン(濡れても良いもの)、帽子(つばが広く外れにくいもの)、
長靴(用意ない場合は申込時に要相談)又は濡れても良い靴。
小雨のときは雨合羽(傘では摘み取り体験ができません)。

持ち物 飲み物(熱中症対策)、日焼け対策用品、虫除け対策用品、タオル。

申込み 参加希望日前日午後9時までに下記までご連絡ください。

その他 ※一艘につき一人での体験となります。 ※「ジュンサイの解説」・「調理方法」の解説書付き。
※希望の方は摘み取ったジュンサイは容器に入れてお持ち帰りできます。(持ち帰り用容器あり)

申込み窓口(裏磐梯エコツアーリズム協会) TEL:080-2827-1687



お問い合わせ:裏磐梯エコツアーリズム協会

〒969-2701 福島県耶麻郡北塩原村大字松原小野川原1092-65
裏磐梯サイトステーション内

TEL:0241-23-7860 FAX:050-7541-2411

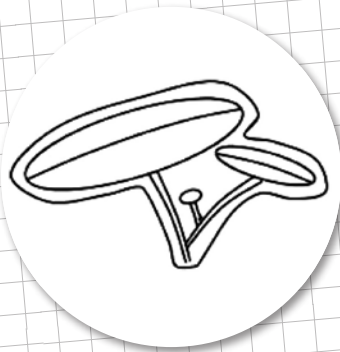


ジュンサイとは？



「ジュンサイ」とはスイレンなどの仲間で、葉を水面に浮かべる水草です。地域によっては絶滅のおそれが高く、既に絶滅した地域もあります。絶滅・減少の要因としては、池沼の開発や水質の悪化等があげられます。

夏の風物詩と言われる「ジュンサイ」は、淡白な味とツルンとした舌触りが珍重されています。昔から沼に自生していましたが、今では転作水田を利用した沼で収穫されることが多くなりました。沼と水が豊富な裏磐梯でも以前は盛んに収穫されていましたが、安い外国産のものが輸入されたり、生産者の高齢化などの影響により、近年は放置されたジュンサイ沼が増えました。



ジュンサイのゆがき方

いろいろな食べ方でお試しください。

材料 … ジュンサイ、醤油、三杯酢などお好みで

1 ジュンサイを洗い、汚れを取り除き、ざるで水切り。

2 冷水を準備。沸騰したお湯でジュンサイをさっとゆがき、
きれいな緑色になったら冷水にとり、よく冷やす。

3 しっかり水を切る。

4 醤油や三杯酢で。

わさびやおろししょうがを添えます。基本形です。

5 市販のもずく酢やところろに混ぜると簡単な酢の物になります。

6 お吸い物のタネにしてもおいしいです。

