

目次

1 ページ目→横浜頑張れもんについて
2 ページ目→横浜がんばレモンにした
きっかけ

3 ページ目→年間カレンダー

4 ページ目→レモンの育て方

5 ページ目→レモンの栄養について
6 ~ 8 ページ目→レモンを使ったレシ

ピ

9 ページ目→名前の由来

10 ページ目→スポーツ選手と交流

11 ページ目→スポーツ選手と交流

12 ページ目→まとめ

！横浜がんばレモンについて！



- ・横浜がんばレモンは、横浜市の学校や老人センターなどでつくられています。
- ・学校などで作ったレモンは、サイダーアイスやレモネードにして横浜市のプロスポーツチームの試合で販売しています

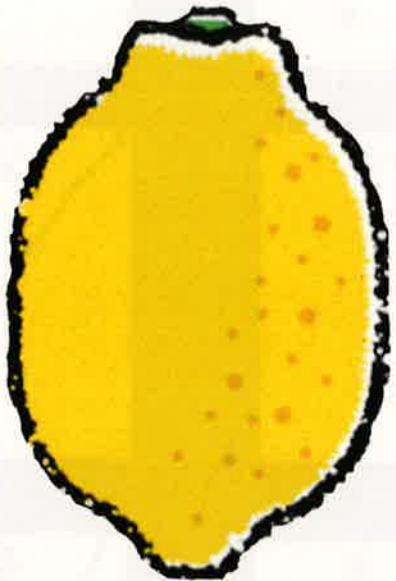
(横浜FC・横浜エクセレンス・アイスホッケー・横浜ベースボールなどの試合)

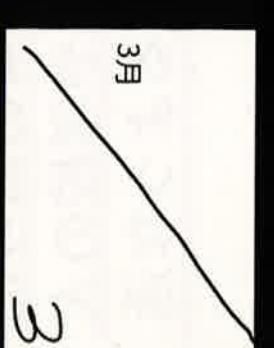
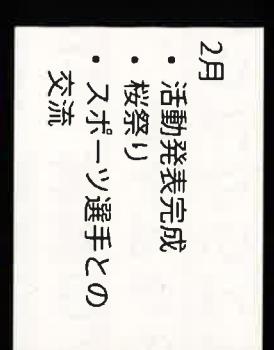
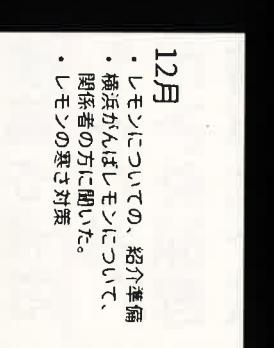
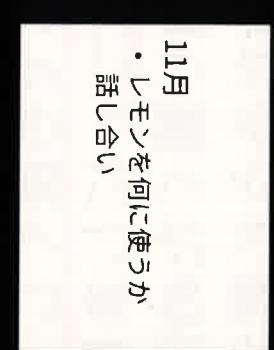
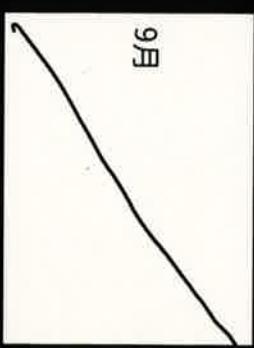
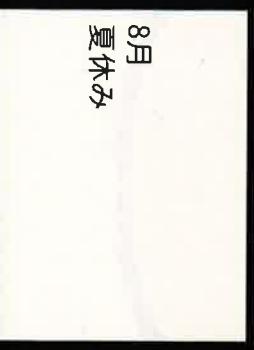
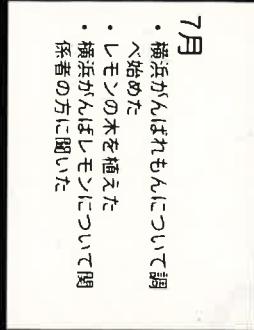
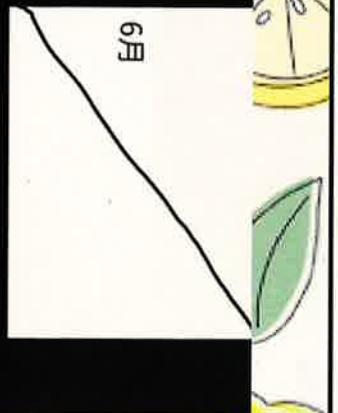
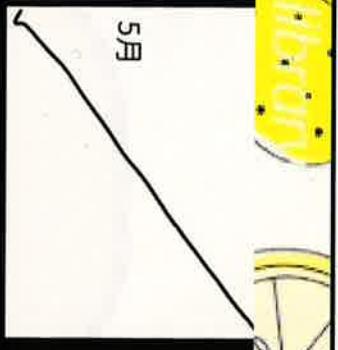
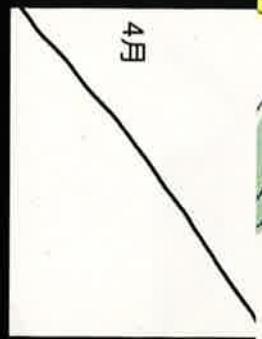
- ・レモネードが入っているびんは、環境にもやさしいリユースびんです。

『横浜がんばレモンに参加』

私たちが横浜がんばレモンに参加しようと
思ったきっかけは、自分たちの身の周りに
ある課題を見つけ、地域の人達や学校の人
達の役に立てて、喜んでもらえるような活
動をしたいと思ったからです。

このことから私たちのゴールは、「身の周
りの環境を少しでも良しくして、地域や学校
の人達の役に立つ」にしました。そこで、
そのゴールに辿り着くためにはどんな活動
をしたら良いのだろうと考え、横浜がんば
レモンに参加しました。





レモンの育て方

場所

育てる場所は暖かくて、風雨が少ない日当たりもよく水はけもいい所です。

水やりについて

水やりは、乾燥気味でたえる。(大体2週間に一回くらい水やり) 雨でもいい

適まる時期について

植える時期は、3月下旬～4月中旬がいいです。寒い時期は株が弱りやすいため、霜の心配がなくなつてから植えつけを行いましょう。レモンの収穫は、10月から4月にかけてです。ただし、真冬の時期は休眠となります。秋のレモンはまだ熟しておらず緑色をしていますが、グリーンレモンとして収穫することも可能です。11月頃になると、黄色いレモンを収穫できるようになります。

冬越し

レモンは耐寒性がそこまで強い植物ではありません。冬に-3°C以下となる地域では、地植えでの冬越しは難しいといわれています。鉢植えで栽培し、寒さが厳くなつたら室内へ移動させるのもおすすめです。地植えで冬越しする場合は、寒冷地で株全体を覆います。特に木が幼いうちは、しっかりと防寒してあげましょう。寒冷地であれば、敷き藁を使って地面を保温することも大切です。いずれの場合も、肥料は与えず、水やりは控えめにすることが重要です。冬越しまでに肥料が過剰に残らないよう、追肥のタイミングも調整しましょう。また、本格的に冬越しを始めるまでに、実はすべて収穫しておきましょう。休眠中に実を残したままだと、株の栄養分が実にとられてしまい、春から新しく出る芽にエネルギーが回らないことがあります。

剪定

レモンの木はこまめな剪定を必要としませんが、不必要な枝があればカットしてあけることが大切です。適期は3月～4月です。軟弱な枝や下を向いて伸びている枝、周囲に干渉している枝などは切り落とします。前年に伸びて実がついた枝は、翌年に実がなりにくいため、カットしてかまいません。内側にもできるだけ日光が当たり、風通しが良くなるようにつかし剪定を行いましょう。



着色したら
完成!



4

栄養



【レモン100gあたり】

エネルギー…54kcal 水分…85.3g たんぱく質…0.9g 炭水化物…12.5g

カリウム…130mg カルシウム…67mg 鉄…0.2mg ビタミンB1…0.07mg

ビタミンB2…0.07mg ナイアシン…0.2mg ビタミンB6…0.08mg

パントテン酸…0.39mg ビタミンC…100mg 食物繊維総量…4.9g

参考：文部科学省「日本食品標準成分表2015年版」



・疲労回復に効果的クエン酸

「クエン酸回路」という体内でエネルギーを作り出すサイクルを活発にする働きがあるので、疲労回復に効果的です。また、殺菌効果や食欲増進効果も期待できます。

・生活習慣病の予防に！ポリフェノール

レモンには「エリオシトリン」などのポリフェノールが含まれています。ポリフェノールには優れた抗酸化作用があり、生活習慣病の予防に期待できます。また、皮には「ルチン」というポリフェノールが含まれており、動脈硬化予防にも効果が期待できます。

・リラックス効果が期待できるリモネン

「リモネン」にはリラックス効果があります。免疫力を高める効果も期待できると言われています。リモネンはレモンの果皮に多く含まれており、香りをかぐだけでも効果があります。

・美肌を作るビタミンC

ビタミンCはコラーゲンの合成にかかるビタミンで、ストレスから体を守る働きをします。皮膚のシミやしわを防ぎ、傷や炎症の治りをよくする効果があります。水溶性のビタミンで熱に弱い性質があるので、生で食べるとより効果的に摂取できます。

！レモンスカッシュ！

材料 (1杯分)

- ・レモン1個分  (約120g)
- ・はちみつ→大きさじ1 (15ml)
- ・炭酸水 (150ml)



作り方

- ・グラスにレモンを絞り、はちみつを入れてよく混ぜる。そこに、炭酸水を入れて混ぜたら完成です。



！ポイント！
はちみつは、砂糖
でも代用いただ
ますが、はちみ

の種類によって
さが異なります
でお好みで調整
くださいね。



糖
け
つ
甘
の
し

！レモンのはちみつ漬け！



材料(2人前)

- ・レモン1個
- ・はちみつ200ml



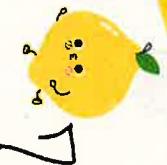
作り方

- ・レモンの皮をむき、5mm幅の輪切りにします。
- ・保存容器に3とはちみつを加え、蓋を開めます。
- ・冷蔵庫で半日ほど置いて、レモンがしんなりしたら完成です。

！料理のコツ・ポイント！

こちらのレシピははちみつを使用しております。1歳未満（乳幼児）のお子様はお召し上
ま
がりにならないようご注意ください。

今回レモンは国産のものを使用しておりま
す。レモンの防腐剤が気になる方は国産の防
カビ剤不使用のものをご使用ください。



! レモンピール !

材料 (ビン2つ分)

- ・レモンの皮4つ分
- ・グラニュー糖 (煮詰める用)
100g
- ・グラニュー糖 (まぶす用) お好みの量
- ・塩適量



作り方

- ・レモンを塩をすり込むようにして洗う。
- ・レモンを4等分し、手で果肉と皮をはがす。 (端の果肉と皮の間に切れ目を入れからするとはがしやすい。)
- ・果肉をはがした皮を約5mm幅に切る。
- ・鍋に入れ、レモンが浸かるくらいの水で煮る。沸騰し始めて暫くしたら火を止め、湯を捨てて水に換えて再び煮る。
- ・これを3回ほど繰り返たらお湯を捨て、グラニュー糖を入れてじっくり煮詰める。
(15~20分ほどしたら全体に透明感がでてくる。)
- ・水分がだいたい飛んだら、グラニュー糖をひいたバットになるべく重ならないように並べる。
- ・上から更にグラニュー糖を軽くふる。
- ・一晩乾燥させる。(ストーブの前だと3・4時間ほどに短縮できました。)
- ・瓶詰めして完成



『名前の由来』

私たちが販売するレモンサイダーの他にもう1本、「永谷カラットサイダー」が販売されます。

なぜ、「永谷カラット」なのだろう？その理由は、永谷に関係しているもので、今年の6年生らしいものがいいという理由があつたからです。

さらに、今年の学校スローガンは、『ほりだせ自分カラット！進めスペースシップ「永谷号」』です。この1年間自分カラットを集めようと色々な活動をしてきていたで、カラットという言葉を入れたいと思いました。



『スポーツ選手と交流(サッカー)』

- ・私達6年生は、2月10日にスポーツ選手と交流をしました。



ナデシコジャパン
女子サッカーの人達
とサッカーをしま
た！
みんな優しくて樂し
つたです！



サッカーについて一から
教えてくれて、とても
わかりやすかったです！
サッカー経験のない私も
上手くなれた気がしまし
た！！



女子と男子で分かれて
試合したり楽しい
ひと時でした！！
また会いたいです！

『スポーツ選手と交流(バスケ)』

横浜エクセレンスの人達と一緒にバスケットをして遊びました！初心者だったけどたのしみました！



バスケを知らない人でも知っている人でも楽しめて、とても良い経験でした！また一緒にバスケしたいです！！！



最後は、皆さんで写真を撮ってとても楽し

1日でした！！！
またエクセレンスやナデシコの人達と一緒に交流したいです！！



まとめ

この一年間私達は、レモンを育てるさとを盛り上げていきたいと思しながら頑張ってきました。だからこれからもこの活動を大切にしていきたいです。