

メガネリサイクル活動にて協力報告

メガネリサイクル活動に「ナルク高槻」の「有森美保」さんの「理解・協力に感謝!!」

昨年の5月からコロナの問題が下火になったかと思っていたら、昨年の秋口から「コロナ」に「インフルエンザ」とい



提供頂いたメガネ

これだけ沢山のメガネを提供して頂きました。お聞きすると、お母さんが生前大切に使用された「メガネ」だそうです。

「リサイクルメガネ」をお持ち頂き本当に有難う御座いました。

全てケースに入れられ保管されていた大切なメガネだとわかります。このようにお母さんの大切な遺品を、我々の「メガネのリサイクル」活動にご理解と御協力を頂いた事に本当に感謝しています。

提供して頂いた「リサイクルメガネ」は、毎年5月と11月にまとめ、VG 槻輪の会員が一個一個アルコールティッシュで消毒と汚れをとり、新たなティッシュで拭きとり、乾燥させます。その後、一個一個ラップ包装紙で包み、綺麗にしたメガネ



R-GLASS の店長と会員のスナップ写真

病院がメガネを必要とする方にお渡しされます。

VG 槻輪が会として全員でリサイクルメガネの活動を始めて9年になりました。1個でも不要になったらメガネが有りましたら提供して頂きますよう、皆様のご理解とご協力を願います。

報告：編集部

味WAY

美味しい夏みかんのマーマレード

作り方

知り合いが夏みかんをたくさん持って来てくれました。無農薬でとてもうれしい果物です。

彼が、小学校入学のお祝いにお母さんが苗木を買ってきて、庭に植えられたそうで、今では毎年たくさん実をつけるようです。

大変すっぱいので、生のままでは、ちょっと食べにくいですが、マーマレードにして毎年楽しんで頂いています。

レシピは、彼に教えてもらったものです。

材料 夏みかん 1.5kg
砂糖は生の夏みかんの重さの65%ぐらい。(お好みで調整)

作り方

1. 夏みかんは、タワシで洗って皮をむき、少しゆでる。(少しやわらかくなって刻みやすい)
2. ゆでた皮を幅3cmにして、細かく刻む。
3. ホーロー鍋に、皮と実をジュースごと一緒に鍋に入れて、種を入れたティーバックも入れて、火にかける。
15分程煮て皮がつぶれそうに柔らかくなったら種の入ったティーバックを取り出す。
4. 砂糖 1/2 量を入れてコトコトと煮る。
10分程経ったら残りの砂糖を入れて、更に10分程度煮る。
焦げ付きやすいので、ずっと木しゃもじでまぜます。
5. とろりとしてきたら火を止める。
※冷めると固まるので火を止めるタイミングが難しいが少し早めに火からおろす。
6. 煮沸消毒したビンに入れ蓋をして出来上がりです。

記：大岡津奈子

※夏みかんは日本原産の果物で、和名の正式名称は「ナツダイダイ」です。



夏みかんは皮と実を有効に利用 砂糖は2回に分けて入れる 木しゃもじでゆっくり混ぜる

会員の皆様へ

3月、令和5年度の期末になりました。新年度の準備の最後の仕上げの月で、その結果を総会で最終決定いたします。

まず、継続して活動するため、3月連絡会(14日)にボランティア保険の継続のため保険料(500円)の納入をお願いします。同時に年会費(千円/年)もお願いします。

今までの連絡会で、お願いしていますが、次年度以後に活動したい建設的・具体的内容で提案をお願いします。

わがまち紹介活動も、自分の住んでいる「まち」や訪問したい「まち」の具体的提案をお願いします。

次年度秋開催予定の、「たかつきまの協働フェスタ」が第20回になります。同じくVG 槻輪の会創設20周年記念の年でもあります。

建設的・具体的な提案をお願いします。

記：VG 槻輪 会長 大岡 成一