

## すぐり(グーズベリー)ってなに?

セイヨウスグリ(西洋酸塊) 英名/グーズベリー (gooseberry)  
 学名 Ribes grossularia L. (異名/Ribes uva-crispa L. var. sativum DC.)  
 分類 ユキノシタ科スグリ属  
 原産 ヨーロッパ、北アメリカなどに分布するマルスグリを元に作り出された栽培植物

落葉低木で枝には鋭い棘がたくさんありますが、5月頃には可憐な白い花を咲かせ、6月下旬には直径1cmほどの翡翠色の玉に白い筋の入った美しい実を付けます。実は熟すと赤くなりますが、中のつぶつぶの種は少しおおきくなってしまふようです。

昔、庭の片隅に植えられていたグーズベリーのまだ青い実を食べ、酸っぱい!体験をした思い出のある方もいらっしゃるのではないでしょうか。しかし、この青くて酸っぱい実は、ジャムにするととても美味しくなります。ルパージュにも似た味がしますよ。ヨーロッパでは初夏の味として親しまれています。グーズベリーをジャムはもちろん、パイにしたり、お肉料理のソースにしたりと、いろいろなお方法で楽しんでいくことができます。

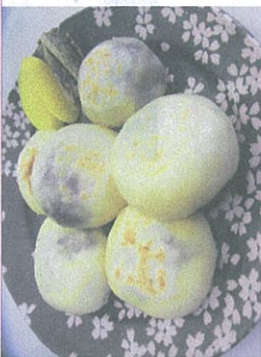


## 白雪姫とグーズベリーパイ

ディズニー映画で有名な「白雪姫と7人の小人」から、白雪姫は仕事から帰ってくる小人達のために「グーズベリーのパイ」を焼いていたのです!

女王: おや、今、一人かい?  
 白雪姫: ええ...。けど、どうして...?  
 女王: 小人達は今居ないのかい?  
 白雪姫: ええ、けど...。  
 女王: (クンクン匂って) あら、パイを焼いているのかい。  
 白雪姫: ええ、グーズベリーのパイですわ。  
 女王: 男達が好きなのはアップルパイだよ、ほらちやうどこんなんごで焼くような。  
 白雪姫: まあ、おいしいそうなんごですこと。  
 女王: そうさ。味見してみるかいい? さあ、遠慮せずにお食べ...。

グーズベリーのパイってどんな味がするのでしょうか? 食べてみてくださいね!



平成22年度には、「すぐりのおやき」と「すぐりジャム」を作りました。  
 ←おやきの中には、あんことすぐりのジャムが入っていて、男性にも人気でした。  
 →ジャムは、すぐりの実の形が残るよう仕上げたので、瓶に入った様子もとってもきれいです。



## 「塩田・すぐりの村づくりの会」は今年で活動3年目。今までの取り組みを一部ご紹介いたします。

- さくら国際高等学校南校舎の南側へさくら国際高等学校の生徒さんたちと、すぐりの苗木を植えました。
- 6月に「収穫祭」を開催し、すぐりの実を収穫しました。
- 11月に「秋祭り」を開催し、「地域おこし」をテーマとしたシンポジウムの開催や、ジャムやおやきなどの料理教室を開催しました。
- 信州大学繊維学部にて依頼し、すぐりの実の成分を分析しました。すぐりにはカリウム、マグネシウム、マンガンが豊富に含まれていて体にとても良いことが分かりました。今年にはビタミン系の分析をします。



## NEWS!!

### 平成23年度 塩田・すぐりの村づくりの会 総会が開催されました

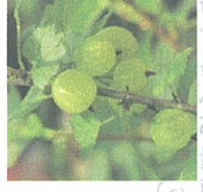
平成23年5月19日に、今年度の総会が開催されました。今年度も「長野県元気づくり支援金」の交付が決定したことが報告され、今年の方針や活動計画について協議しました。次回の運営委員会は、6月17日(金) 5時30分からさくら国際高等学校で行ない、具体的な推進手順などを協議します。このことについては「すぐり通信 号2号」でお伝えします。

### 苗木が順調に育っています

昨年春に挿し木で増やした苗木が順調に育っています。実がなるまでに2、3年ほどかかります。成長が楽しみです。



### 今のすぐりの様子



実は直径8mm程度に育っています。収穫は6月中旬から下旬になるのではないのでしょうか。



今年は実がたくさんついているようです。棘が多いので収穫は大変ですが、是非多くの方に収穫を体験していただきたいと思います。興味のある方はお気軽にご連絡ください。