

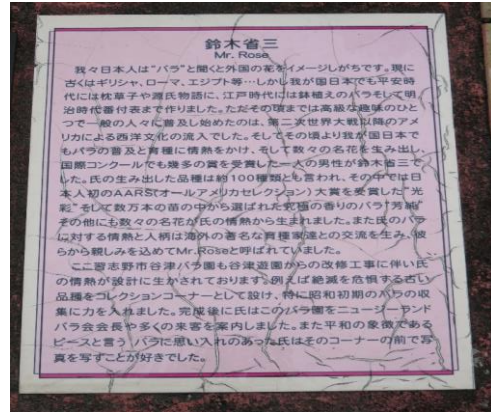
園芸教室 (アンデルセン公園・谷津バラ園)

アンデルセン公園にて

令和4年5月12日(木)



谷津バラ園にて



園芸教室 (実習)

講義

令和4年6月2日(木)



講師：安井孝夫 先生



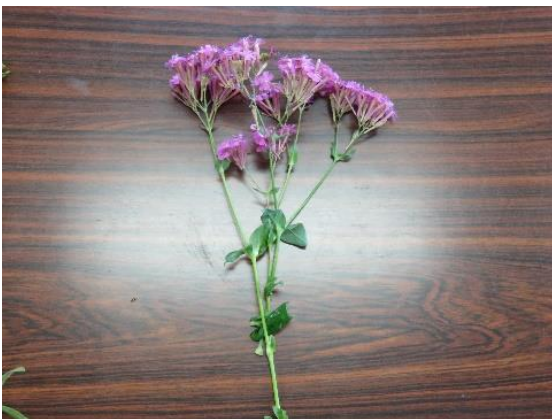
マムシ草



大キンケイキク



ソープワート



ムシトリナデシコ



モモイロヒルザキツキミソウ

実習の様子

サルビア・コキア・パクチーのプランターへの植え替え



サルビアとコキア

サルビア



令和3年度 閉校式



園芸教室 (第一回)

講師：安井孝夫 先生

令和4年7月7日(木)



アカンサス



ソープワート



ヨウシュヤマゴボウ



ヤブミヨウガ



ヤブガラシ



ハンゲショウ



アジサイ



アマチャ



ぶどう(デラウエア)



ヨルガオ



マツヨイゲサ



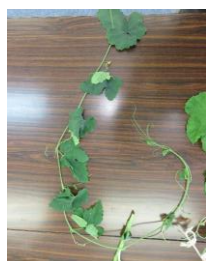
大待宵草



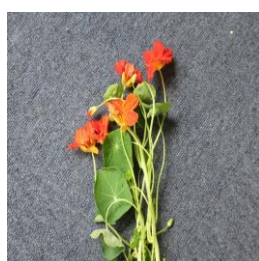
月見草



ヤマブドウ



カラスウリ



キンレンカ



ヒメヒオウギズイセン



ムクゲ



アカシソ



アオシソ



ホタルブクロ



フジ



ツノゴマ

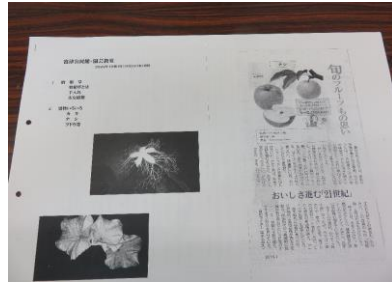
園芸教室 (第二回)

令和4年8月4日(木)



園芸教室 (第三回)

令和4年9月1日(木)



本日の植物リスト	学名	科名	属名
オウゴンソウ	原種名	花荵科	花荵属
オシロイバナ	ハナシロバナ科	ナス科	ナス属
ヨウシュヤマゴボウ	多花性草	マダガスカル科	マダガスカル属
ヤブラン	多花性草	ヤブラン科	ヤブラン属
ヤブミヨウガ	多花性草	ヤブミヨウガ科	ヤブミヨウガ属
ヘンソクズラ	多花性草	アケビ科	アケビ属
ケイトウ	一年草	ケイトウ科	ケイトウ属
ショウカイソウ	多年生草	ショウカイソウ科	ショウカイソウ属
センニチコウ	一年草	センニチコウ科	センニチコウ属



オイランソウ



オシロイバナ



ヨウシュヤマゴボウ



ヤブラン



ヘンソクズラ



ケイトウ



ショウカイソウ



トベラ



シヤリンバイ



月桂樹



ヤブミヨウガ



ミドウセイジ



センニチコウ



ハマヒサカキ



ヤマモモ



タカサゴユリ



フジバカマ



園芸教室 (第五回) 館外学習「神代植物公園」

令和4年12月 1日(木)



園芸教室 (第六回) 観葉植物・詩歌に登場する植物(花・樹)たち 令和5年2月 2日(木)



スイセン

ヒメサザンカ

ドラセナ・マッサン

幸福の木(ドラセナ)



青年の樹(ユッカ)



ミリオンバンブー



ポインセチア



幸福の木(ドラセナ)



オリヅルラン



インドボダイジュ



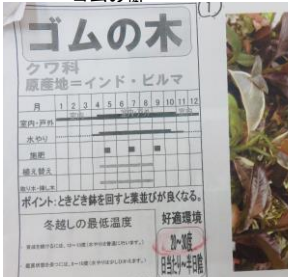
ショクダイオオコンニャク



ユッカ(青年の木?)



ゴムの樹



ゴムの木



花と葉 同時開花

園芸教室 (第七回)「ハーブとは何でしょうか」

令和5年3月 2日(木)

富津公民館・園芸教室
2023年3月2日(木) 18時～19時30分

ハーブとは、何でしょうか

講師 山本 浩一

ハーブとは、薬用植物で、その葉や花、根、実などを乾燥させて、お茶やジュース、お菓子などに利用される。また、ハーブは、香りや色、味など、さまざまな用途がある。今回は、ハーブの種類や育て方、そしてハーブを使ったお茶やジュースの作り方を紹介する。

ハーブの種類は、大きく分けて一年草と多年草に分かれる。一年草は、一年で一生を終る植物で、夏から秋にかけて咲く。多年草は、一度植えれば、毎年咲く植物で、冬でも枯れない。育て方は、日光と水が重要で、乾燥を好むものが多い。また、剪定も大切で、花が終わったら剪定すると、また咲くようになる。

ハーブを使ったお茶やジュースの作り方は、とても簡単で、お湯や水で煮出すだけでいい。お茶は、お湯で煮出し、砂糖や蜂蜜を加えて飲む。ジュースは、水で煮出し、砂糖や蜂蜜を加えて飲む。また、ハーブを使ったお菓子や化粧品も、簡単に作ることができる。



日本のハーブ 薬味

ハーブの種類は、大きく分けて一年草と多年草に分かれる。一年草は、一年で一生を終る植物で、夏から秋にかけて咲く。多年草は、一度植えれば、毎年咲く植物で、冬でも枯れない。育て方は、日光と水が重要で、乾燥を好むものが多い。また、剪定も大切で、花が終わったら剪定すると、また咲くようになる。

ハーブを使ったお茶やジュースの作り方は、とても簡単で、お湯や水で煮出すだけでいい。お茶は、お湯で煮出し、砂糖や蜂蜜を加えて飲む。ジュースは、水で煮出し、砂糖や蜂蜜を加えて飲む。また、ハーブを使ったお菓子や化粧品も、簡単に作ることができる。

旬のハーブ

旬のハーブは、その季節に最も美味しく食べられる。春は、山吹草や山吹草の葉、夏は、ミントやペパーミント、秋は、ローズマリーやタイム、冬は、セージやオリーブの葉。旬のハーブは、お茶やジュース、お菓子などに利用される。また、ハーブを使ったお菓子や化粧品も、簡単に作ることができる。

旬 フキノトウ

フキノトウは、春の旬野菜。苦味があり、栄養豊富。お茶やジュース、お菓子などに利用される。また、ハーブを使ったお菓子や化粧品も、簡単に作ることができる。

旬 大根

大根は、冬の旬野菜。甘味があり、栄養豊富。お茶やジュース、お菓子などに利用される。また、ハーブを使ったお菓子や化粧品も、簡単に作ることができる。

旬 落花生

落花生は、秋の旬野菜。甘味があり、栄養豊富。お茶やジュース、お菓子などに利用される。また、ハーブを使ったお菓子や化粧品も、簡単に作ることができる。



品名	価格	数量	備	備
イタゴ	100円	10個		
インゲンマメ	100円	10個		
ネギ	100円	10束		
カボチャ	100円	10個		
ゴボウ	100円	10束		
サツマイモ	100円	10個		
ジャガイモ	100円	10個		
スイカ	100円	10個		
ダイコン	100円	10束		
ダイズ	100円	10個		
タマネギ	100円	10個		
トマト	100円	10個		
ナス	100円	10個		
ニンジン	100円	10個		
ハクサイ	100円	10個		
ブロッコリー	100円	10個		
ピーマン	100円	10個		
赤かぶ	100円	10個		
ラッキョウ	100円	10個		
レンコン	100円	10個		

品名	価格	数量	備	備
パセリ	100円	10束		
オクラ	100円	10個		
ピーマン	100円	10個		
ナス	100円	10個		
トマト	100円	10個		
ダイコン	100円	10束		
ゴボウ	100円	10束		
ジャガイモ	100円	10個		
サツマイモ	100円	10個		
カボチャ	100円	10個		
ネギ	100円	10束		
イタゴ	100円	10個		
インゲンマメ	100円	10個		
ダイズ	100円	10個		
ピーマン	100円	10個		
ナス	100円	10個		
トマト	100円	10個		
ダイコン	100円	10束		
ゴボウ	100円	10束		
ジャガイモ	100円	10個		
サツマイモ	100円	10個		
カボチャ	100円	10個		
ネギ	100円	10束		
イタゴ	100円	10個		
インゲンマメ	100円	10個		
ダイズ	100円	10個		

品名	価格	数量	備	備
パセリ	100円	10束		
オクラ	100円	10個		
ピーマン	100円	10個		
ナス	100円	10個		
トマト	100円	10個		
ダイコン	100円	10束		
ゴボウ	100円	10束		
ジャガイモ	100円	10個		
サツマイモ	100円	10個		
カボチャ	100円	10個		
ネギ	100円	10束		
イタゴ	100円	10個		
インゲンマメ	100円	10個		
ダイズ	100円	10個		
ピーマン	100円	10個		
ナス	100円	10個		
トマト	100円	10個		
ダイコン	100円	10束		
ゴボウ	100円	10束		
ジャガイモ	100円	10個		
サツマイモ	100円	10個		
カボチャ	100円	10個		
ネギ	100円	10束		
イタゴ	100円	10個		
インゲンマメ	100円	10個		
ダイズ	100円	10個		