相模原クレマチスの会

かわら版

発行　Ｈ２９．１．１４．**第１５号**
不定期発行

相模原クレマチスの会・広報
〒２５２－０２０３
相模原市中央区東淵野辺 4-32-11
Tel.Fax.　042-756-0830　寺田

希少な苗を　ありがとう！！

会員待望の苗交換会が、平成 28 年 11 月 27 日に麻溝公園で開催されました。公私共にお忙しい金子先生なので出席いただけるか心配でしたが、約束どおり遠路千葉

クレマチスへの熱い思いを語られる金子先生

からお車で来て下さいました。挿し木苗を多数持ってきて下さった方には、昨年より「金子賞」が、出される様になったのでやや緊張感がみなぎる会場でした。１等は、群を抜いてやはり小野さんが、受賞されました。上位入賞者には、金子先生より珍しいクレマチスの苗が、手渡されました。今年こそは、挿し木にチャレンジして賞を手にしましょう！１位の小野さんを抜くのは、不可能？でも！２位、３位は、入れそうです！先人達が、長年かけて作出した素晴らしい名花の数々を絶やしてしまうのは、残念です。絶えてしまう前に、この花は珍しい！後世に残しておかなければと思ったら、挿し木をして仲間に保存を託しましょう！挿し木の腕も上げましょう！

プレ・クレマチス・フェア in 中央公民館

・・・・・新人講師誕生？！・・・・・

４月 16 日（土）17 日（日）の二日間、中央公民館でクレマチスのロビー展示を行いました。本番のクレマチス・フェアの前に行うので満開には少し早いのですが、かえって‘つぼみ’の可愛い鉢が半数を占めました。中央公民館での展示も５年の歳月を重ね、来館者も増えてきました。

17 日（日）の講習会には、比較的キャリアが浅いけれど熱心な会員さんに講師を務めて頂きました。副会長の菊池さんに年間管理の説明を、斉藤さん、佐藤さんには、苗の植え付けと教材の“サニー・ホワイト”の品種解説をそれぞれにお話して頂きました。熱心な講習に受講者の質問も飛び交い和やかな講習会になりました。

ボランティア便り

10 月 15 日（土）

除草と施肥が、きょうの作業予定でした。

ホーム・グランドの第４駐車場へ行くとビックリ！フェンス際の一角が既に綺麗に草が抜かれ、土寄せがされていました。後でお聞きしたら作業日に行けないので前日に来て、作業をして下さったとのこと。Ａさん！アリガトウ！！

４Ｐに咲いた白い花

次のボランティアは？

基本的には、第４駐車場の作業ですが、ご自宅のクレマチスの手入れの仕方や作業、園芸相談もみんなで知恵を出し合って行います。

麻溝公園管理事務所に朝９時半に集合した後、その日の作業の説明を受け、第４駐車場へ行きます。雨天の時は、ミニ講習会を行います。

２月 11 日（土・祝）、３月 18 日（土）

《耳より情報！》

旧みどりの協会発行の“クレマチス豆図鑑”が数冊と、“相模原クレマチスの会会報”の６号、７号、８号、10 号、14 号、15 号、と「小沢一薫追悼集」が、若干残っています。お持ちでない方は、運営委員迄お知らせください。

《ユニフォームはいかがですか？》

前回ユニフォームをオーダーしてから大分経ちます。その間入会した方もかなりいらっしゃいます。昔購入したので新しい物が欲しい方も含めてご注文を受け付けたいと思います。色は、多少変わりますが、「相模原クレマチスの会」のイラスト、ロゴが入ります。サイズは、フリーサイズとＬＬの２種です。値段は、3,240 円位です。安達、寺田が、承っています。

《お知らせ》

湘南クレマチス園お勧めの肥料“ハイコントロール”と、クレマチスの会推奨のスリット鉢６号と、７号の在庫若干あります。必要な方は、運営委員に声を掛けて下さい。

有機肥料“バットグァノ”は、荒金さんが、取り扱っています。

・・・・・・・・・つぶやき・・・・・・・・・

去年のクレマチス・フェアは、会報の作業が遅れ４月末に印刷、製本になってしまった為、十分に準備ができず、各係で混乱をしてしまいました。反省を踏まえ、昨年より各係毎のマニュアル作りを進めています。試行錯誤しながらも楽しいフェアをめざしましょう！！

・・クレマチスの会　お勧めメニュー・・

アフロディテの作出家・宇田川さんが、残された育種記録と共に沢山の料理のレシピがありました。

お酒もたしなまれた様でカクテルのレシピが、一枚入っていました。今、レストランでは定番になっていますが、彼は既に７年前に記録を残していました。働きながら看病をして下さるお姉さまの為に作られたのでしょうか？

サングリア

（フルーツ・カクテル）

材料

桃、オレンジ等の柑橘類（夏ミカン、甘夏などでも良い）	各２個
レモン汁	２個分
赤ワイン	４カップ
ブランディー	1/3 カップ
炭酸水	４カップ
砂糖、氷片	各適量

作り方

１、桃は皮をむき、大きくそぎ切りにして、レモン汁をふりかける。

２、オレンジは熱湯で皮をよく洗い、ぐるぐると皮を長くむき、果肉は２㎝くらいのそぎ切りにする。

３、①②を水さしなどに入れ、赤ワイン、砂糖、ブランディーを加えてよく混ぜ、飲む直前に、冷やしておいた炭酸水と氷片を加える。桃のない季節には缶詰の桃を洗ってから使っても良い。

（アルコールに弱い方は、ワイン、ブランディーを火にかけ、アルコールを飛ばすと飲みやすくなります）

※我が家のトッテオキのメニュー教えて下さい。皆さんにご紹介したいと思います。
男性の自慢料理、大歓迎です！