



俺の逸品 × ハーブメイツあらかわ & Garden Labo.

ハーブメイツあらかわ

ラベンダーやハーブを活用したまちづくり活動を楽しんでいます。

日頃は、つどい場「あら、ほっ」に植栽したラベンダーとハーブ園の管理作業や、ラベンダー石けん、ラベンダーウォーターなどの製作などを行っています。



木曜日の午前中を中心に、つどい場「あら、ほっ」で活動しています。6月にはラベンダーのイベント、秋には荒川商工産業祭や文化祭などで、ラベンダーグッズの販売や、ハーブ関連グッズの手作り体験教室などを実施しています。

Garden Labo.

つどい場「あら、ほっ」を魅力あるつどい場にしようと今年1月に結成されたグループ。

現在は、つどい場「あら、ほっ」園内のガーデニング作りに奮闘中。

現役世代がメンバーの中心となるため、毎月第1土曜日を中心に、つどい場「あら、ほっ」で活動しています。



遊びにおいでよ! つどい場「あら、ほっ」へ!!

園内のハーブ園には、10数種類のハーブが植栽されており、多くのハーブは7~8月に収穫時期を迎えます。つどい場「あら、ほっ」では、その場で摘み取った新鮮なハーブを使ったハーブティー(100円)を飲むこともできますので、ぜひ遊びにきてください。



メンバー募集中!!

いつでも一緒に活動してくれる仲間を募集しています。活動の見学やラベンダーグッズ製作体験をご希望の方は、あらかわ地区まちづくり協議会事務局(Tel.0254-62-3102)までお気軽にお電話ください。

ハーブを使った簡単レシピ聞いちゃいました!!

お家でレシピ! 「バジルとトマトの冷製パスタ!!」

材料 (2人分)

・スパゲティ	160g	・オリーブオイル	40g
・トマト (中)	3~4個	・レモン汁	小さじ1~2
・バジル	適宜	・にんにくのすりおろし	小1片分
・ツナ缶	1缶	・パルメザンチーズ	適宜
		・塩	適宜

つくりかた

- 鍋の熱湯に多めの塩を加え、スパゲッティを茹でる。
※表示より30秒~1分長く茹でる。
- トマトは乱切りと角切り、バジルは適当にちぎります。
- ボウルにトマトとバジル、水分を少しきったツナ缶を入れる。
にんにくのすりおろしを入れ、塩を小さじ1/3をふる。
具材を混ぜて全体に味をなじませ、レモン汁とオリーブ油を加えてさらに混ぜる。
オリーブ油をボウルの縁から少しずつ回し入れてそのたびによく混ぜ、なじませる。
- スパゲッティが茹であがったら、冷水で冷やし、スパゲッティの水気をよくきってください。
- ボウルにスパゲッティを入れ具材と絡めます。
- お皿に盛り付け出来上がり!!



チェリーを入れても美味しいよ!