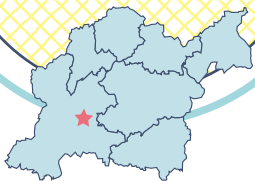


鞍ヶ池公園
植物園

矢並町



ドームの中は
熱帯植物の楽園



今回紹介するのは、鞍ヶ池公園内にある植物園です。平成3年に開園した同施設には大・中2つのドーム型の温室があり、UFOを思わせるその見た目から開園当時は「宇宙からの贈り物」と話題になりました。温室内は、送風機で空気の流れを作ったり、室内温度が10度を下回るような日はボイラーで温めたりしながら、植物が育ちやすい環境をつくることで、実のついたバナナの木など市内では普段あまり目にすることのないような植物を楽しめます。季節ごとに植物を入れ替えて展示しており、8月はパイナップルやサンゴアナナスなどアナナス科の植物が見頃を迎えます。

公園内の比較的静かな場所に位置していますが、実は魅力たっぷりの植物園。この夏、無料で南国気分を味わえる「鞍ヶ池公園植物園」に出かけてみませんか。天候に左右されず楽しめるので、雨の日にもおすすめです。



映像はこちら 市ホームページ

- 所在地 矢並町法沢713-2
☎80・5310(サービスセンター)
- 開園時間 午前9時～午後5時
- 休園日 月曜日(祝日を除く)、12月29日～31日
- 駐車場 約900台
- アクセス 東海環状自動車道「鞍ヶ池スマートIC」より3分、名鉄バス矢並線「鞍ヶ池公園前」バス停よりすぐ



熱帯植物に囲まれた小温室内通路
足元にも頭上にもたくさんの種類の植物が所狭しと植えられています。



(上)温室の外観
(下)サンゴアナナスの花
熱帯植物らしい鮮やかな赤色が特徴。



中温室の池周辺
パウオニウムルティフローラの花。池の中を泳いでいる金魚にも癒されます。



今月のおすすめMENU

ブルーベリーのカッサータ※風

地産地食応援店「パティスリー BOULE BOULE」の庄田さんに、
とよたのブルーベリーを使った料理のレシピを教わりました。

※イタリアのシチリア島発祥といわれる、
リコッタチーズを使った冷たいスイーツ

今月の旬食材
ブルーベリー

本市では、酸味や甘さの異なる多くの品種が栽培されています。稲武や猿投などでブルーベリー狩りができますので、是非体験してみてください。



材料(8切れ分)

水切りヨーグルト … 200g ^ア	クリームチーズ … 90g ^ア	＜ソース＞
生クリーム … 200cc	砂糖 … 30g ^ア	ブルーベリー … 100g ^ア
		砂糖 … 50g ^ア

準備

水切りヨーグルトを手作りする場合は、ボウルにざるを乗せてキッチンペーパーを敷き、プレーンヨーグルト400g^アが200g^アになるまで冷蔵庫で半日程度水切りしておく

作り方

- 1 <ソース>ブルーベリーと砂糖を耐熱ボウルに入れて電子レンジ600Wで1～2分加熱し、ジャム状になったら軽く混ぜ、氷水で冷やす
- 2 クリームチーズをラップに包み電子レンジ600Wで30秒加熱して柔らかくし、ソースとは別のボウルに移す
- 3 2に砂糖、水切りヨーグルトの順番に入れて、その都度泡立て器でよく混ぜる
- 4 別のボウルで生クリームを八分立てにする(やわらかいツノが立つ程度)
- 5 3に4を入れてゴムベラで軽く混ぜる
- 6 1のソース3分の2を5に入れマーブル状になるよう混ぜ、型に流し一晩冷凍する ※型はタッパーなど家にあるものでOK。内側にラップを敷くと取り出しやすい
- 7 6を型から取り出して、お好みの幅にカットし残りのソースをかけて完成♪

POINT!

5で、お好みのナッツやドライフルーツ、チョコチップを入れると一味違ったおいしさになります。

今月のシェフ

パティスリー
BOULE BOULE
(ブルブル)

しょうだ けんじ
庄田 賢二 さん



五ヶ丘3-14-5
☎42・5900
定休日/月・火曜日、他
不定休有
営業時間/午前10時～午後6時

