

Q1. 印象に残っているハーブとその理由は？	Q2. 新倉さんのお話で印象に残っていることは？	Q3. ハーブ園を訪れた感想は？	Q4. 疑問に思ったことは？
ベルガモットオレンジミント 本当にオレンジみたいな香りがしたから	トマトもバジルもイタリアのものじゃなかったこと ガパオライスはガパオが入っているからガパオライスなこと	ミントにも色々な種類があることを初めて知った	他にも果物の香りがするハーブがあるのか気になった
アップルミントです ほんとうにりんごのような匂いがして今まで嗅いだことのないようなハーブでした	ハーブのビニールハウス内で聞いた、土を深く掘ってふかふかにしていることが驚きました。小さい葉っぱなのに根っこはとても大きく興味深いと思いました。	たくさんのハーブがあって驚きました。特に木かと思ったら大きいハーブでこのハーブ園でしか栽培していないハーブもあるそうです。有名レストランも取り寄せているほどの規模のハーブ園を訪れることができ勉強になりました	世界で何種類のハーブがあり国によってどのハーブが主流なのかも気になりました
アップルミント ミントという名前だけどりんごの匂いがして不思議でした。	動物にハーブが毒になるという事	今日は学校の行事でハーブ園を訪れました。園内にはローズマリーやミント、バジルなど、さまざまなハーブの香りが広がっていて、とても気持ちが落ち着きました。実際に葉に触れたり、説明を聞いたりして、ハーブには料理や健康に役立つものが多いことを知りました。	ハーブと野菜を一緒に育てると土を経由して匂いや味がうつらないのか？
スイートバジルが印象に残ってます。理由はマルゲリータで使っていたりして、王女様の名前だったからです	全部の話が印象に残ったんですけど、1番印象に残った話はベルガモットオレンジミントの話が印象に残りました。なぜなら詳しく教えてくれたからです	来た時にハーブのいい香りがしてハーブ園にきてよかったなと思いました。	ハーブはどのくらいで育つのか少し疑問に思いました。
バジル 自分が思ったよりも種類が多かったり、沢山の歴史やストーリーがあって、バジルって一種類しかないと思ってたし、そんなに沢山面白い歴史があると思ってなくて、ビックリしたから。	夏の暑い日々をバジルを枯れさせないために、土を1メートルぐらい掘っておいて、水をあげないで根を深くまで生やさせるなどの工夫についてや、暖房器具の使い方についての話。	思ったより、沢山の種類のハーブがあってびっくりしました。	ビニールハウスで育ててるハーブと外で育ててるハーブの違いについて
ローズマリーです、理由は唯一1番匂いが強いもので触ると指がベタベタして匂いが指について印象に残ったから	人間には害がないハーブの匂いが他の虫や動物には害があること	知らないハーブもあり、ミントだけでも色々種類があったりと沢山のハーブを知ることが出来た	ミントだけで何種類あるのか
ローズマリー 理由は汗の匂いよりもローズマリーの匂いの方が強いということを知ったから。	トマトやハーブなどはペットからは猛毒ということを知りました。またミントなどは害虫対策にもなるということを知りました。	ハーブ園は野菜を育てているような場所だと思っていましたが自然に育てているということがわかりました。またバジルはイタリアから作られたのではなくインドということを知ってイタリアからじゃないんだと驚きました。ハーブにはさまざまな栄養などがあるということを知ることができました。	ピザやパスタ以外でどのような食べ物にハーブが合うか疑問を持ちました。
ベルガモットオレンジミントはミントのクールな香りもするけど後からオレンジの柑橘系のほんのり甘い香りがして1番好みの匂いでした。嗅げば嗅ぐほど柑橘系の匂いがしました。	アメリカで猫を乾かすために電子レンジに入れた話が印象に残った。ハーブの知識以外にも人間にとってはなんでもない食材が猫や犬にとっては毒になる話やミントはネズミやゴキブリよけになる話のために残りました。	初めてハーブ園に行って入った瞬間からハーブの良い香りがした。同じミントでも種類が違って全部匂いが違った。収穫する箇所でも匂いの強さが違った。ハーブにまつわる歴史も聞くことができた。滅多にない体験ができてよかった。ハーブやミントを使った料理を一度食べてみたいと思った。	ハーブやミント色々な種類があり育て方はどう違うのか、こだわりがあるのか。ハーブに合う料理は何か。
スペアミント スペアミントは料理の飾りとして使われるだけではなく、香りが強いので虫よけとしても使うことができるから	ビニールハウスでの植物の栽培は連作障害が起こる可能性が普通に畑で育てるよりも高いけれど新倉さんの農園では土を深くまで掘って耕しているため、連作障害が起こりにくくなっている	ハーブにはたくさんの種類がありそれぞれ香りや、使用されている料理が違うことを学んだため、ハーブがのっている料理を食べるときには何の種類かを意識しながら料理を食べたいとおもった	同じミントという種類でもスペアミントとアップルミントのようにメントールを含んでいるものと含んでいないものがあるのはなぜか ハーブ園はとても大きく、どのくらいの種類のハーブが育てられているのか疑問に思った

<p>ベルガモットオレンジ オレンジやみかんが好きなので、オレンジの香りがするベルガモットオレンジが印象に残っています。</p>	<p>客土のお話が印象に残っています。1メートルの高さの客土があり、土がとてもふわふわで驚きました。ハーブやトマトの根が土の深くまで伸びるので、大きく成長することができるかと分りました。トマトを育てる時は、水をあげないようにしたり、連作障害を防いだり、たくさんの工夫が詰まっていると感じました。ハーブのことや、ハーブ以外のこともたくさんお話して下さったので、とても楽しかったです。</p>	<p>たくさんのハーブがあり、良い香りがして、とてもきれいな場所だと感じました。ハーブの栽培方法や、ハーブ園を見たことが無かったので、初めて見るものや聞くことがたくさんあり、楽しかったです。</p>	<p>明るい気持ちになれるようなハーブを知りたいと思いました。</p>
<p>・ミント →ミントの種類にアップルミント、ベルガモットオレンジミント、スペアミントの3種類のミントがあってそれぞれのミントによって匂いなども違ったけれど、ベルガモットオレンジミントが印象に残っています。ベルガモットオレンジミントはレアなミントで柑橘系の匂いがして、イタリアにある花の匂いに似てるからこの名前がつけられていた。いろんなハーブを見て由来なども聞いたけれど1番印象に残りました。</p>	<p>このてかしわは中国でハゲ防止の漢方薬として売られていることを初めてしり、国が違うだけでハーブ利用の仕方も違うことがわかりました。</p>	<p>ハーブの育て方の仕方が綺麗に列にして育てるなどではなく、自然のままに生えてる感じがして他の農家さんたちは手を加えて綺麗な列を作ったりするけれど、新倉さんの農園では自然のまま育てていてなんか良いなと思いました。また、ミントやバジルだけでも1種類だけでなく3、4種類もあることを知る機会になったり、よく食べられているイタリアで有名なピザで使うスイートバジルはインドが原産地などとちょっとした豆知識なども知ることができてとても楽しい時間になりました。</p>	<p>自分たちでも漢方薬は作れますか？</p>
<p>アップルミント ミントからりんごの匂いがするのに驚いたから。</p>	<p>スイートバジルがイタリア料理によく使われているのに原産がインド</p>	<p>普段ハーブが生えているのを見たことがなかったけど、実際に触ったり匂いをかいだりしてみるとそれぞれに違いがあっっておもしろかったです。 特に、ベルガモットオレンジミントの香りがすごく良くて気に入りました。今回の見学でハーブにたくさんの種類や使い方があることを知ってもっと調べてみたくなりました。</p>	<p>ハーブは雨に弱いのか</p>
<p>バジル全般 ビニールハウスに入った瞬間にバジルの香りがしたこと、多くの種類のバジルを知ることができたからです。</p>	<p>ピザの歴史 話が面白くて分かりやすかったです。今のピザになったのは最近だということを知れて良かったです。</p>	<p>静かな雰囲気の中でリラックスできました。特にバジルの香りが印象的で、育てている様子を間近で見ると想像以上に爽やかでした。</p>	<p>ハーブをアロマのような製品にするために、どのような過程を経ているのか知りたいです。</p>
<p>バジルレッドルピン 理由は、しその仲間で赤いジェノバソースと緑のジェノバソースの二種類作ることが出来る植物だから。 とてもオシャレで料理の飾りとしても使われるということもわかったから。また、デザートにも使われる。 このバジルを作る時には客土している。1mトラクターで掘ると柔らかい土になり、2種類の土を混ぜることによって赤い土になりよく育つ。そして、バジルは寒さに弱いがバジルの根が土にある水分を蓄えるため、夏から育てて冬まで生命力を維持することが出来る。</p>	<p>スペアミントは昔大切な輸出物だった。また、西東京市はかいこの産地だった。当時は横浜まではこんでいた。 北海道は昔ミントを生産していたから今も生産している。 ミントはネズミやゴキブリなど動物は好まない。 ローズマリーは消臭力がある。 レモンタイムは集中力、記憶力がよくなる。 スイートバジルはハエよけで使われるのでインドが原産だがこのバジルは食べない。 イタリアの女王がマルゲリータを食べたのでピザの名前がマルゲリータになった。</p>	<p>たくさんのお話を聞いて、ハーブに関することがよく知れたし今まで何気なく食べていたハーブもこれからはこの植物はどのような特性があるのかや、どこで育つか考えながら食をもっと楽しみたいなと思いました。 また、動物にはミントは匂いを嗅がせるだけでも害があると聞いたので、安易に匂いを嗅がせないように気をつけようと思いました。</p>	<p>なぜミントは生命力が強いのか。 このてかしわはなぜ日本であまり栽培されないのか。 なぜ外国と日本ではオレンジの味の認識が違うのか。 ミントにはなぜメントールが含まれているのと含まれていないものがあるのか。 ミントはなぜそれぞれ特性が違うのか。</p>

<p>ベルガモットオレンジミント</p> <p>【理由】</p> <p>摘んだ瞬間にオレンジの香りが強く感じられ、オレンジの捉え方が、欧米と日本でことなるということ、ミントといたら普通に頭に浮かんでくるミントの香りではなく、甘いみかんの香りがとても感じられるミントであると知った。自分の中では初めて聞く名前ミントであり、お菓子作りなどにも活用でき、ベルガモットという名前が欧米の地域の名前だという豆知識も知ることができたから。</p>	<p>ミントの種類、歴史の話</p> <p>【理由】</p> <p>ミントの中にもたくさんの種類があり、アップルミント、ベルガモットオレンジミント、スペアミントなど色々種類のミントがあり、それぞれのミントの原種、メントールが入っているもの、入っていないもの、それぞれにしかないそれぞれの特徴などが知ることができ、昔は毒で食べられないものも今は食べられるようになった。など、私自身が知らなかったミントの歴史などを知ることができたから。</p>	<p>私は今まで自分でハーブ園に足を運んで言ったことがなかったで、人生で初めての経験でした。</p> <p>今まではミントはミント、バジルはバジルという1種類だけだと思っていましたが、ミントにもアップルミント、ベルガモットオレンジミント、スペアミント、バジルにも、スイートバジル、タイバジル、バジルレッドルービンなど様々な種類があるということを今日初めて知ることが出来ました。また、自分でバジルを収穫するというのもとても楽しかったので今度は家族とハーブ園に行き、たくさんのハーブを収穫したいと思いました。</p> <p>今日ハーブ園に行ったことで、今まで知らなかった豆知識を知ることが出来ました。今日知ったこと、学んだことを大切に忘れないようにして、家族にも伝えようと思います。たくさんの思い出を作ることか出来ました！</p> <p>今日収穫したハーブは家で美味しく調理をして食べたいです。</p> <p>貴重な経験になりました。</p>	<p>どうやってこんなにも広い農園を管理しているのか？</p> <p>広いのに整備や管理がしっかりと届いており、とても綺麗だと思ったから。</p> <p>バジルの原産地がインドなのに私たちは何故バジルといえはイタリアだと思ってしまうのか。</p>
<p>アップルミント</p> <p>りんごの香りがするミントをはじめて知ってビニールハウスの外と中で作っていて、違いがあることに驚いたからです。</p>	<p>コノテカシワは元々食べられるものではなく、観賞用で育てられていたが、新倉農園さんでは漢方などのために作られていると聞いたのが印象に残っています。</p>	<p>はじめてハーブを育てている農園にきて、いろいろな種類のハーブを収穫させていただきハーブの知識が増えたので楽しかったです。</p>	<p>教えていただいた種類の他にこれから育てる他の種類のハーブはありますか？</p>
<p>私は、「ミント」が1番印象に残りました。ミントは、1種類しかないと思っていましたが、「アップルミント」や「ベルガモットミント」など、果物の香りがする「ミント」があって、びっくりしました。ハーブティーやデザート、料理によって使い分けが出来るので、とても良いと思いました。また、ミントは、お水につけると白い根っこが生えてきて、それを植えると、ミントをたくさん育てられるのがすごいと思いました。ミントは、生命力が高いため、植えると、どんどん周りに生えてきて、周辺の植物を枯らしてしまうというお話を聞いて、とても衝撃を受けました。</p>	<p>バジルは、イタリアで生産されているものだと思っていましたが、インドで栽培されていたものだと知り、びっくりしました。また、マルゲリータピザが生まれた理由は、マルゲリータ王妃がイタリアのナポリに訪問した時に、ピザ職人が王妃のために、トマト、モッツァレラチーズ、バジルを使ったイタリア国旗を模したピザを特別に作製し、そのピザを気に入ったことから、王妃の名前である「マルゲリータ」をとって、マルゲリータピザになった、という話を初めて知って、とても勉強になりました。</p>	<p>想像していたよりもたくさんの種類の「ハーブ」があって、とても面白かったです。自分で手に取って、香りを嗅いだり、触ったりして、見た目は似ていても、異なる特徴があることを知りました。ハーブの知識やそれ以外の豆知識なども詳しく聞かせて貰って、とても勉強になりました。ハーブを育ててみたいと思った事があったので、今日勉強した事をこれからの学校生活に活かしていきたいと思いました。</p>	<p>同じハーブでも、季節ごとに育つものと育たないものが違うのか？</p> <p>日当たりとかぜとおしはどれくらい必要か？</p> <p>比較的害虫に強いハーブはあるのか？</p>
<p>兎の手柏が印象に残っています。</p> <p>公園などで木を見たことはありますがこの葉っぱがハーブで中国では漢方薬として使われているということを知りました。中国では葉っぱと実の部分を乾燥させて粉末にして飲んでいるそうで、お茶に入れると森林の香りがすると聞いて面白かったです。</p>	<p>バジルにもいろいろな種類があり、私がよく知っているスイートバジルは原産地がインドということやインドではあまり食べられずハエよけに使われているなど初めて聞くことばかりでとても印象に残りました。</p> <p>ミントが自然の中では毒となったりねずみは嫌いな匂いなど豆知識のようなことも教えていただき面白かったです。</p>	<p>あんなにたくさんの種類のハーブを見ることができたのは初めてで、知らないお話もたくさん聞くことができとても楽しかったです。ハーブの話だけでなくハーブに関係する食材の話や身近なもののお話も交えて話して下さりとても興味が持てました。とても貴重な体験になったと思います。</p>	<p>連作障害が起こると言っていたので毎年違うハーブを違う場所に植えているのでしょうか？</p>

<p>コニファー</p> <p>中国で漢方として使われていてハゲ防止にしていることが印象的だった。</p>	<p>ミントは他の動物からしたら毒。</p> <p>ガパオライスの中にガパオが入っている訳では無い。</p> <p>マルゲリータは女王の名前。</p> <p>スイートバジルがインド原産。</p> <p>スイートバジルがインドでハエ避けとして使われてる。</p> <p>トマリンは抗癌作用になる。</p> <p>ダイエットにハーブ（ルッコラ）が向いてる。</p>	<p>前に授業で体験したハーブや初めて聞いたハーブなど様々な種類のハーブがあって楽しかった。</p> <p>前に学校のミントを収穫した時にフルーツの匂いがしたけど、実際にアップルミントなどフルーツの匂いがするミントがあって興味深かった。</p>	<p>アップルミントはどうやってできたのか。</p> <p>地域や環境が違う中で様々なバジルはどのようにしてできたのか。</p>
<p>ルッコラセルバチコ</p> <p>ゴマの味がするから</p>	<p>海外ではミントを虫除けとして使っていること</p>	<p>はじめてハーブ園に行ってみてこんなにもたくさんの種類を一つの農園で育てているということがすごいと思った</p>	<p>1番育てるのが難しいハーブは何か</p>
<p>バジルとアップルミント</p> <p>バジルの種類は1種類だけかと思っていたけどスイートバジルなどバジルでも様々な種類があって驚きました。バジルはハエよけだったりグリーンカレーやガパオライスに使われているのを知りました。</p> <p>ミントも様々な種類があってミントには必ずメントールが入っていると思っていたけどほぼ入ってないミントもあることを初めて知りました。その中でもアップルミントはりんごの香りがして好きかったです。</p>	<p>アップルミントの話でミントにはメントールが入っているのが普通だと思っていたのでメントールが一切入っていないということです。バジルはイタリア産ではないこと。</p>	<p>広い敷地内いっばいにハーブがあってすごかったです。私のハーブ園のイメージは種類ごとにはっきり分かれていて一つの種類のハーブの周りに柵みたいながあるイメージだったのでハーブがのびのびと育てられていて私のイメージと実際のハーブ園を比較できたのでよかったです。</p>	<p>ハーブはどのくらい水をあげて育てているのか</p>
<p>スペアミント</p> <p>ネズミやゴキブリがスペアミントのことが嫌いだから</p>	<p>バジルが原産インドでびっくりしました。イタリアかと思っていたし、インドではハエ避けなのが面白いです。連作障害があるのがびっくりです。わたしは同じ場所にずっと植え続けるのかと思っていたけど、植え続けると育ちにくくなることを初めて知りました。植物を育てるのは大変なことだと知っていたけどここまで大変だとは思いませんでした。</p>	<p>初めて行って見て知らないハーブたちがいっぱいありました。見たことがあるけど名前をしらないハーブもありました。チャイニーズシダーは大人っぽい柑橘系で香水になってるって聞いてその香水が欲しくなりました。人間は毒を食べれることを初めて知りました、動物がねぎとぶどうを食べたり、匂いを嗅ぐと赤血球が溶けちゃうのは初めて知りました。とても楽しかったです。</p>	<p>ここで漢方薬は作れるのですか？</p>
<p>ベルガモットオレンジ</p> <p>ハーブというと、ミントやバジルのような香りを想像しがちだったため、ダイレクトにオレンジの香りがしたことに驚いた。味も酸味が強いらしく、お菓子作りをする時に最適だろうと思った。</p> <p>香りはオレンジのような爽やかな香り。香料の原料になっていたり、カクテルとして使われているという話も納得だった。</p> <p>一括りに「ハーブ」と言っても、香り、効能も全く違ってくることに面白みを感じた。</p>	<p>ミントはかつて日本の輸出物として重宝されていた。</p> <p>寒くなったり、ストレスを与えることでさらに香りが強くなる。</p> <p>ハーブは自然の中の毒と言われており、それは虫やネズミなどの外敵に自分自身を食べられないようにするためである。そのため、人間はハーブの香りを好むことが多いが、ネズミやゴキブリには嫌いな香りとされている。</p> <p>元々ハーブは食べるためではなく、虫除けとして使われていた。</p>	<p>ハーブの説明だけでなく、ハーブにまつわる歴史のお話や、ビニールハウスの説明など、幅広い知識を得ることができて、たくさん楽しむことができました。バジルはイタリアという印象が強いが、元々はインドから来たものであることも、トマトとバジルの相性がいいということもつい最近知られたということも知らなかったため、貴重なお話を聞くことができて嬉しかったです。</p>	<p>葉っぱからなぜ果物の香りがするのか</p> <p>香りと集中力はなぜ関係するのか</p> <p>原産はインドなのに、なぜバジルはイタリアというイメージになってしまうのか</p> <p>人間以外の生き物も食べることができるハーブとはどういうものなのか</p>
<p>ルッコラ</p> <p>食べたら胡麻の味がしたから</p>	<p>アメリカで猫をレンジに入れて爆発させたのに、レンジ作った会社が裁判で負けた話。</p> <p>ハーブの匂い嗅いでたシェフが近所のは人に通報される</p>	<p>いい匂いがする。普段普通に庭に咲いてる木とかも、食べられるように育てられていてすごかった。</p>	<p>ハーブをどれくらい出荷しているのか</p>