

つるみ〜つ

つるみで会おう、つるみ〜つ!

もう梅雨の季節ですね



アジサイ(花の谷)/2018.6.8 撮影



バーベキュー場・キャンプ場の再開について

全国に発令されておりました「緊急事態宣言」が大阪府において解除されたことに伴い、「鶴見緑地バーベキュー場・キャンプ場・緑のせせらぎ東側バーベキュー広場」は**6月2日(火)**より営業を再開します。

ご利用時間とご利用料金が変更となりますので、併せてご確認をお願いいたします。

	【バーベキュー場】	【緑のせせらぎ東側バーベキュー広場】	【キャンプ場】
利用可能時間	平日:11:00~15:00	平日:11:00~15:00	デイキャンプ:10:30~17:00 ナイトキャンプ:17:30~翌9:30
	土日祝:10:00~13:00 14:30~17:30	土日祝:10:00~13:00 14:30~17:30	
休場日	月曜日(祝・休日の場合は翌営業日)		
新料金	大人800円、小学生400円(各税別) ※料金にテント・タープは含まない	大人1,200円、小学生600円(各税別) ※料金にテントは含まれる	無料 ※テントの設置は必須

※営業再開にあたり、新型コロナウイルス感染予防対策として、**密**を避けるためご利用人数を制限させていただくとともに、受付時にアルコールスプレーをお客様に行っていただきますので、ご理解、ご協力を宜しくお願いいたします。

ご予約は下記QRコード、またはナビダイヤル「(050-3816-6374)※時間:9:00~17:00」よりお願いいたします。



緊急事態宣言が解除されたことに伴い、園内施設の営業を再開しております。最新の情報につきましては、各施設のホームページよりご確認ください。

鶴見緑地指定管理事業者

鶴見緑地

スマイルパートナーズ

- ・(代表)大和リース株式会社
- ・一般財団法人大阪スポーツみどり財団
- ・美津濃株式会社
- ・株式会社ウエルネスサプライ
- ・有限会社エルミオーレ
- ・三菱電機ビルテクノサービス株式会社
- ・大和ライフネクスト株式会社

編集・発行:鶴見緑地パークセンター(営業時間 9:00~17:30/休日 年末年始) 電話 06-6911-8787


新型コロナウイルスの感染拡大防止のためイベントが中止・延期になる可能性があります。予めご了承ください。

花ごよみ6月

アジサイ (アジサイ科)

アジサイ科に分類される低木で、青、ピンク、紫など様々な花色があります。色が変わる理由としては、土壌酸度が関係しており、一般的には「酸性なら青色で、アルカリ性なら赤色」と言われています。**※品種により異なります**

鶴見緑地では毎年6月に開花し、中でも園内の「花の谷」に植わっているアジサイは7,500株と市内でも最大級の株数となっています。


主な開花場所・・・



アメリカデイゴ (マメ科)

南アメリカ原産のマメ科の中木で、和名は「カイコウス (海紅豆)」ですが一般的にはアメリカデイゴと呼ばれることが多いです。

鶴見緑地では、「ハワイ州庭園」「かりんの広場へ向かう坂道沿い」に植わっており、毎年梅雨～夏にかけてたくさんの赤い花を咲かせます。

主な開花場所・・・



公式ホームページ
QRコード



鶴見緑地 検索

<https://www.tsurumi-ryokuchi.jp/>

公式Instagram
QRコード



鶴見緑地パークセンターの
公式Instagramを公開中です！

<https://www.instagram.com/tsurumiryokuchi/>

公式Twitter
QRコード



鶴見緑地パークセンターの
公式Twitterを公開中です！

https://twitter.com/turumi_ryokuchi

No.28 鶴見緑地・バラ園

【マリアテレジア (FL)】

ドイツのローゼン・タンタウ社により2003年に作出されたバラで、名前の由来は、名高い当時のオーストリア系ハプスブルク家の女帝で1740年から80年までの40年間帝位を護った「マリア・テレジア」が由来です。

そのマリア・テレジアを彷彿とさせる豪華さと優雅さを兼ね備えたバラは一際美しさを放っています。香りはそれほど強くなく、ひとつの枝にたくさんの花を咲かせる特徴があります。



優雅さと豪華さを兼ね備えたバラ「マリアテレジア」、バラの美術館「ロージウム」

<https://www.roseum.net/column/column010.php>(accessed May 16, 2020).

当公園内にはごみ箱を設置しておりません。来園者の皆様にはごみの持ち帰りを
お願いしております。公園の美化運動と快適な公園づくりにご協力をお願いします。

6月ピックアップ情報

駐車場リニューアル工事のお知らせ

鶴見緑地駐車場(5か所)のリニューアル工事を実施いたします。
皆様にはご迷惑をおかけいたしますが、ご協力よろしくお願いいたします。

駐車場名	工事日程	工事期間中の利用可否
中央第一駐車場	6月1日(月)～6月19日(金)※予定	利用可
中央第二駐車場	5月25日(月)～6月5日(金)	利用不可
南駐車場	6月18日(木)～6月26日(金)※予定	利用可
北西駐車場	6月24日(水)～7月10日(金)※予定	利用可
西駐車場	6月29日(月)～7月3日(金)	利用不可

※天候等の影響により、工事日程が変更となる場合はホームページにてお知らせいたします。

【問合せ】 大和リース(株)大阪本店 コインパーキング営業所 06-6229-7902 (平日9:00～18:00)
日本道路(株)関西支社 大阪営業所工事課 072-671-7321

HUBchariで鶴見緑地を楽しもう！お気軽にHUBchariを活用しよう！

鶴見緑地内にて、HUBchariのポートが4か所設置されました！
24時間いつでも借りることができて、違うポートにも返却OK！
HUBchariに乗って公園内の移動や、行動範囲の拡大にお役立ててください。

【設置箇所】 駅前広場・中央噴水前・咲くやこの花館前・公園北口

【ご利用方法】 ①下記のサイトへアクセスし会員登録(初回のみ)
<http://hubchari.com/>

②ポートにて8桁のパスワード入力
もしくはICカードで簡単レンタル



【問合せ】 認定NPO法人 Homedoor
電話:070-5436-2892
(平日:11:00～18:00、土祝:13:00～18:00)



HUBchari

咲くやこの花館

おかげさまで30周年

平成2(1990)年に鶴見緑地で開催された「国際花と緑の博覧会」のメインパビリオンとして誕生した「咲くやこの花館」は今年で30周年を迎えることができました。

この30周年記念ロゴですが、首を左に傾けてみてください。
「咲くやこの花館」でも人気のハエトリグサの中に、「人」という文字が隠れています。

これまで30年間、様々な方に支えられ、たくさんの愛を頂きました。

これからは愛をお返ししていきたいという思いが込められています。

当館は、5月27日(水)に営業を再開いたしました。
休館中もスタッフがしっかり準備して参りましたので、皆さまの来館を植物、スタッフともども心待ちにしております。



新型コロナウイルスの感染拡大防止のためイベントが中止・延期になる可能性があります。予めご了承ください。

6月ピックアップ情報

ペチュニアを植え付けました！

例年、ネモフィラからマリーゴールドへの植え替えを行っていますが今年にはペチュニアにリニューアルしました！

※見頃の時期につきましてはホームページの「花情報」でご確認いただくか、直接お問い合わせください。

【問合せ】 鶴見緑地パークセンター
電話：06-6911-8787 (9:00 ~ 17:30)



鶴見緑地コスプレ Day (つるコス)

～鶴見緑地で安全に安心してコスプレが楽しめるように～

【日時】 6月13日(土)・14日(日)10:00～17:00 (※受付は15:30まで)
【受付・更衣室】 鶴見緑地 山のエリア (政府苑跡)
【参加費】 500円 (更衣室、クローク利用料、保険料含む)
【問合せ】 鶴見緑地パークセンター
電話：06-6911-8787 (9:00 ~ 17:30)



キッチンカーの出店もあります!!

新型コロナウイルスの感染拡大防止のためイベントが中止・延期になる可能性があります。予めご了承ください。

アウトドアフィットネス&ウォークランフォトラリー

アウトドアフィットネスでは鶴見の自然を感じながら行う「ヨガ」や、秋には「ノルディックウォーク」を予定しており、フォトラリーでは、指定する園内のフォトスポットを回って写真を撮っていただき、スタッフに撮影した写真を掲示して頂くと配布するスタンプカードにスタンプを押させていただきます。

スタンプカード1枚1口でご応募して頂くと、抽選でアウトドアフィットネスの体験券が当たります。

日時等の詳細が決まりましたら、ホームページ・SNS等で告知します！

【場所】 鶴見緑地内
【問合せ】 鶴見緑地パークセンター
電話：06-6911-8787 (9:00 ~ 17:30)



いばくいばく お家で楽しむお弁当レシピ♪

初カツオの唐揚げ (270kcal/人)

- カツオの水気をキッチンペーパーで取り、Aに漬けて30分以上寝かせる
- 茄子を乱切りにして素揚げする
- ①に片栗粉をまぶし、180℃の油で揚げる
- サンチュを下に敷いて、カツオのから揚げと茄子をのせる



【サイドメニュー】

ピーマンのタルタルチーズ焼き (約110kcal/人)

新しょうがごはん (約170kcal/人)

※サイドメニューの調理方法は、ホームページの「いばくいばく」をご覧ください。

【材料(4人分)】

カツオ・・・400g
茄子・・・1/2本
片栗粉・・・大さじ4杯
生姜(チューブ)・・・小さじ2杯
にんにく(チューブ)・・・小さじ2杯
醤油・・・大さじ2杯
酒・・・大さじ2杯
油・・・適量
サンチュ・・・適量



管理栄養士 稲葉 恵