

屋台市



甘夏のシーズン到来！ 第10号

暑い日がおおくなってきました。今シーズンも沢山の柑橘を購入して頂きありがとうございます。今シーズンは珍しい柑橘をたくさんお届けすることができ、皆様に色々な柑橘を知ってもらえたように思います(〇^v^〇)

5月は、甘夏や生成りハ朔のような大きな柑橘になります。甘夏は甘酸っぱくて美味しく、マーマレードや橘皮菓子にもできるので、密かに人気があるんです(*^_^*)生成りハ朔も、独特のほろ苦さが人気で、ハ朔大福を作ってみたり、甘夏同様に橘皮菓子にもできます。

甘夏を使った主なメニューを紹介します

甘夏 マーマレード



- ①甘夏4個分を四等分にかつして皮と実をわける。
- ②たっぴりのお湯を沸かし、皮だけを入れ20分茹で、茹で上がった後皮を水にさらし、3~4回水を交換して皮を完全に冷ます。
- ③皮を茹でている間に、薄皮から実を取り出す。果汁も使うので、ボウルなどでうけていてね。皮の内側の白い部分を、そき落とし、皮は千切りにする。
- ④実と果汁と皮の重量を計り40%の砂糖を、甘夏と共に鍋に入れ、強火にかけます。

⑤煮立ったら灰汁を取り除き、やや弱目の中火にして、時々混ぜながら、煮汁が少しロっとしてくるまで煮詰め、熱いうちに瓶に入れたら完成☆



橘皮菓子



- ①柑橘の皮の重さを計り、同量の砂糖を準備する。
- ②皮を適当な大きさに切り、10分くらい茹でる。
- ③茹で汁は捨てて砂糖を投入し、トク火で20分くらい煮詰める(水分が出てきます)。
- ④広げて天日干し！(お天気が良ければ1日)
- ⑤ビニール袋に、仕上げ用のグラニュー糖を入れてシャカシャカまぶして出来上がり♪

甘夏だけじゃなくて、色々な柑橘の皮を使ってつくってね(ノωノ)/



問題

これは、何の花のつぼみでしょう？



※答えはこのどこかに載ってるよ (*^_^*)

花が咲いた後に小さな実ができ、それが成長して、〇〇〇になるよ。花がないと〇〇〇ができないってことだね★



みかんの花は、だいたい5月に咲き始めます。

開花期には

花を求めてくる害虫が多い為、この時期に防除をすると傷のないみかんを収穫することができます。子房という、成長すると果実になる所に傷がつくのを防がないといけなけれどよ。



ミツバチさん

みかん畑って、花の匂い香りが漂って心地よい春の陽気に包まれて働きの仕事もはかどるわぁ♪...って事で、正解は2のみかんの花だよ



ミツバチさんが、静かに一心不乱に蜜を集めて行ったみかんの花の受粉をすすめてくれます (m(_ _)m)

柑橘情報は随時Twitterで発信中！！
 道の駅・多々羅しまなみ公園

↓↓しもんの花はこちら↓↓

パッと見はみかんの花と同じでとっても可愛い(*^_^*)♡ しもんは今「かいよう病」の予防の為に全て実を採ってしまってます。なのでキレイ目しもんは今売り場には



ありません。農薬散布しない3品しもんはあったりなかったりなので、問い合わせください。

大分県産の柑橘を使った100% ストリープジュースが随々出て来てます！ 甘平×ボンカン・はるか×暖小唇など **ここでしかない組み合わせのジュースも山！！** しもん果汁も750ml1400円で販売中★ しもんのない時期に重宝する事間違いないし、スッキリしてとっても美味しいので 気になる人は是非どーぞ(*^_^*) 700円から1000円くらいで 沢山販売しています。

