



びわゼリー

ちょっと一言!

上関町の特産品であるびわを使って、びわの風味と鮮やかなオレンジ色を残した大きな「びわシロップ漬け」を入れるのが特徴です。

材 料

【びわシロップ漬け】

びわ	2kg (正味1kg)
水	1000cc
レモン汁	適宜 (色止め用)
A { 水	1000cc
砂糖	400g
クエン酸	3g

【びわゼリー】〈10個分〉

シロップ漬けびわ	20枚
シロップ	900cc
アガー	28g
カップ	10個

作 り 方

【びわシロップ漬け】

- ① 水とレモン汁を入れた液を作る。
- ② びわの上下を切って縦二つに割り、中の種と薄皮を取り、外皮をむいてすぐ①に入れる。
- ③ Aの水を沸かし、砂糖とクエン酸を煮溶かしてシロップ液を作る。
- ④ ③に水気を切った②を入れ、2分ほど煮てアクをとる。
- ⑤ 保存容器に入れて、冷蔵庫で保存する。

【びわゼリー】

- ① 鍋にシロップ漬けのシロップとアガーを入れる。
- ② 鍋を中火にかけてかき混ぜながら温め、沸騰寸前で火を止めアクを取る。
- ③ ②をカップ10個に分けて入れる。
- ④ ③のカップにシロップ漬けびわを2枚ずつ入れ、冷蔵庫で冷やし固める。

レシピを作った団体・人
上関町生改連