

ふくやまの農林水産物を利用した地産地消メニュー



今回の食材は… **もも** ! です！

「地産地消」とは、地域の食材をその地域で消費する（食べる）ことです。地域の農業や伝統的な食文化、豊かな自然環境を守り、継承することにつながります。

○● もものジュレ ●○

材料（4人分）

| | |
|-------|-------|
| もも | 1個 |
| 水 | 100ml |
| 砂糖 | 大さじ3 |
| 粉ゼラチン | 1g |
| 水 | 5ml |
| レモン汁 | ～15ml |

1人分の栄養価



| | |
|-------|--------|
| エネルギー | 49kcal |
| たんぱく質 | 0.5g |
| 脂 質 | 0.1g |
| 食塩相当量 | 0g |

ももは雨が少ない年ほどおいしく仕あがり、福山は全国でも雨の少ない地域なので、特に神辺町産のももはとても美味しい人気があります。生食の場合は、冷やしすぎると甘みが落ちてしまうので、食べる2～3時間前に冷蔵庫に入れておくようにするとよいです。

作り方



- ① ももは皮をむき、種を取ります。
- ② ①の半分は1cm角のサイコロ状に切り、残りはミキサーにかける。
- ③ 鍋に水と砂糖を入れ火にかけ、砂糖を溶かし、②を入れ煮立たせ、レモン汁を入れ、火を止める。
- ④ 粉ゼラチンは水でぬらしておき、電子レンジに10秒かける。
- ⑤ ③と④を混ぜ合わせ、器に取り分け、冷蔵庫で冷やす。



今回使用した
もも

の産地は…

神辺町

