

② 柚子

爽やかな酸味の香り！！
日本料理の名脇役！！

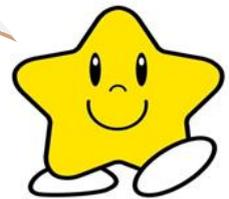


箕面市北部の止々呂美地区で特産品として栽培されている柚子は、箕面市のイメージキャラクターのモデルとして使用されるなど多くの方に愛されています。止々呂美地区の農家が丹精をかけて育てた爽やかな香りの柚子の風味を是非お楽しみ下さい！

柚子の特徴！

柚子には、強い抗酸化力を持つビタミンCをはじめミネラル類やペクチンなど様々な有効成分が多く含まれ、病気や老化の予防、疲労回復、高血圧の予防などの効果があるとされています。また、香りにはリラックス効果があるとされています。柚子は、果皮が柔らかく水分が多いですが、酸味があるためそのまま食べる事はせずに料理の味を引き立てるのに使用するほか、ポン酢など加工品として利用されています。

ほくちゃんの豆知識



©2004 JA OSAKA-HOKURU

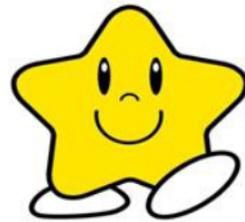
日本では、奈良時代から栽培されていたようです。箕面市止々呂美地区では、明治時代から特産品として栽培されるようになりました。酸味が強く良い香りがあります。

ほくちやんの

特産品ミニ講座

第4講座 枇杷

- ① 田中種
- ② 選び方と保存



©2004 JA OSAKA-HOKURU

DEVELOPMENT OF AN AGRICULTURAL-PRODUCTS OUTLET

① 田中種

明治の初めに植物学者であった田中芳男が長崎県で枇杷の種を手に入れ東京に持ち帰り選別し育成したのが始まりとされています。果実は60~80gと大きめで強い甘みと酸味も適度でありバランスのとれた品種といわれています。当JA管内で主に栽培されている品種で香川県や兵庫県などで盛んに栽培されています。



② 選び方と保存方法

ヘタがしっかりついていて皮に張りやツヤがあり全体にうぶ毛がついていて鮮やかな色をしたものが新鮮な枇杷です。果実の形も卵形で変形をしていない枇杷を選ぶようにすると良いです。

枇杷は、傷みやすく長期保存に適していません。購入後、冷暗所に保存し速やかに(約2日以内)お召し上がり下さい。

レシピ

- ・ 枇杷のコンポート
- ・ 枇杷のさわやか煮

JA大阪北部 取扱情報

販売時期：7月初旬～中旬

問合せ先：箕面営農経済センター (072-749-3818)

農産物直売所 (072-749-3818)

※箕面営農経済センターの定休日は、毎週水曜日・日曜日および祝日です。
農産物直売所の定休日は、毎週水曜日です。

ゆずジャム



材料（ゆず 3 個分）

ゆず	3 個
水	200ml
グラニュー糖	120 g
はちみつ	50 g

1. ゆずを半分に切り、ボウルに果汁を絞り入れる。皮に種が残らないよう、しっかり取り除いておく。果汁は、後で使います。
2. 残った皮をさらに半分に切り、へたの部分切り落とす。皮を上にしてまな板に置き、幅 2mm くらいの細切りにする。
3. 鍋に刻んだ皮と、分量外の被るくらいの水を入れる。強火にかけて沸騰したら火を止め、ざるに上げて湯をきる。
4. 皮を鍋に戻し、水とグラニュー糖を入れる。弱めの中火で煮て、沸騰したら弱火にする。
5. ときどきかき混ぜながら 20 分くらい煮て火を止め、はちみつと種を除いた果汁を加える。弱めの中火でさらに 1～2 分煮る。
6. 煮ている途中で水分が減って焦げそうになったら、様子を見ながら水を大さじ 1 ずつ加える。

保存ビンに入れて保存する場合は、熱湯消毒し自然乾燥したビンに入れてふたをして下さい。

ゆず加工品メニュー

農産物直売所で販売中!

○ゆずマーマレード



○柚子しずく



○柚みそ



○ゆずポン酢



○柚子もやし



○箕面キムチ (柚子を使用)

