



作品タイトル

# 緑区の特産品藤野のゆずを使って 無添加のお菓子とジャムを作ってみました

発表者

奈良 勝子 さん

## Q 応募のきっかけ、苦労したところは？

緑区のホームページを見ていたところ、この「お・た・く大賞」が目にとまりました。毎年プレゼント用にお菓子づくりを何十年も続けている私の課題にピッタリだと思い応募しました。苦労したことは、緑区の特産品を探し、ゆずを購入する為に何ヶ月も待ち、いざ購入の時期がきてさあ始めようと思った時には今年はまだ成っていないという事でした。しかし、ふじのねでやっと10個仕入れていただき実現しました。

## ここが見どころ!!

オレンジ・レモンケーキの代わりにゆずを使いゆずのケーキを完成させました。いずれも皮をすりおろして使用しますが、いずれもワックスがかかっています。藤野のゆずは天然そのものなので、安心・安全です。しかも、ジャムを作る場合ペクチンという添加物を使用しますが、ゆずの種にペクチンがふくまれているので本当の無添加のジャムが完成しました。是非ご家族でもゆずの季節にはたくさん作ってください。



## 「お・た・く大賞」に参加した感想

「お・た・く大賞」に応募して初めてゆずのすばらしさに触れました。これをきっかけに多くの人にゆずのすばらしさを知ってほしくゆずを使ったケーキ・ジャム等レシビを発表しました。是非作ってみてください。



緑区の特産品である藤野のゆずの特徴や味を生かしたお菓子が、どんどん増えるといいね。