

地元農産物を活用した

簡単レシピ

平成24年度に実施した「地元農産物を活用した加工品・料理コンテスト」で入選した簡単レシピを紹介します。今回は「トマト」を使ったレシピをお届けします。

トマトのヨーグルトムース

材料:5人分

- トマト 5個(果汁用2、敷き詰め用3) ● 生クリーム 100ml
- ヨーグルト 200g ● レモン汁 レモン1/2個分
- はちみつ 大さじ1 ● 粉ゼラチン 5g
- 砂糖 60g(好みで調節) ● 卵白 卵1個分 ● ミントの葉 適量

作り方

- 1 粉ゼラチンを水でふやかしておく。
- 2 卵白に砂糖を少しずつ加えながら、しっかり泡立ててメレンゲを作る。
- 3 生クリームを8分立てにする。
- 4 トマト2個を絞って果汁を取り出し、レモン汁を加える。さらに、ヨーグルト、はちみつを混ぜ合わせる。
- 5 1のゼラチンを少量のお湯で溶かし、少しずつ4に加えて混ぜる。
- 6 3の生クリームを3～4回に分けて5に加え、全体をしっかりと混ぜる。
- 7 2のメレンゲを3～4回に分けて6に加え、気泡をつぶさないようにやさしく混ぜる。
- 8 トマトをさいの目切りにして器の底に敷き詰める。その上に7を流し入れ、冷蔵庫で冷やし固める。
- 9 ムースが固まったら、ミントの葉、お好みでホイップクリームやフルーツなどを飾る。



加工品の部 優秀賞

9月

今月の渥美半島の花～グロリオサ～

グロリオサ(切花/出荷時期:通年)

【花言葉】…栄光、頑強、勇敢

鮮やかな花色と、波打つように反り返った花びらが特徴的なこの花は、アフリカ、熱帯アジアが原産の花です。

ラテン語で「栄光の」「見事な」(グロリオサス)という意味の花名を持ち、花ことばもそれに由来します。半ツル性で、長く伸びた葉の先端を巻き付けるように伸びていくことから「climbing lily(クライミング・リリー)」「登るユリ」の英名があります。花色は赤、黄、ピンクの他、最近では白も加わりました。田原市では、年間約90万本が出荷されており、県内1位の生産量を誇っています。

