



★おまけ★

暑い夏にこんなシャーベットはいかがでしょう？

すぐり(グーズベリー)のシャーベットのレシピ

■材料 グーズベリー 200g、グラニュー糖 75g、水 75cc

■作り方

1. 鍋にグラニュー糖と水を入れて、中火で砂糖を溶かす。
2. 砂糖が溶けたら、グーズベリーを入れ、5分ほど茹でる。
3. 荒熱が取れたら、ミキサーでピューレにし、網で漉す。
4. ピューレが冷めたら、バットなどに入れて冷凍庫に入れる。
5. 周りが凍ってきたら取り出して、フォークなどで凍った部分をつぶすようにかき混ぜて、再度冷凍庫に入れる。
6. 5を繰り返し全てが凍れば完成！



レシピと写真はSarka Babickaさんのブログ「Cook Your Dream」から引用。



会員募集！！

私たちと一緒に活動しませんか？すぐり栽培の普及に是非力をお貸しください。お料理の得意な方も大歓迎です！すぐりを使った美味しいお菓子やお料理を考えてみませんか？

小さな子どもさんから、すぐりのことをよくご存知の大人の方々まで、興味のある方は、事務局担当神野までお気軽にお電話ください！お待ちしております。



塩田すぐり村

塩田・すぐりの村づくりの会

代表 大口 義明

〒286-1433 長野県上田市手塚1065番地

さくら国際高等学校内 事務局

☎ 0268-39-7707 FAX 0268-38-8718

すぐりのむらだより→<http://sugurimura.exblog.jp/>



すぐりのジャム作り教室 開催しました！

7月23日(土)に、とっこ館において「すぐりのジャム作り教室」を開催しました。女性、男性、高校生からご年配の方まで総勢39名でのにぎやかなジャム作り教室となりました。地域の皆さんをはじめ、遠くは岡谷市からお越しいただいた方もいらっしゃいました。本当にありがとうございました。



講師として鹿教湯内村の娘の会長と長岡和恵先生にお越しいただきました。ご自身でいろいろな種類のベリーを栽培し、それらを使った料理を作っていていらっしゃる、経験豊かな頼もしい先生です。見た目に美しいジャム作りのヒントはもうろん、物を大切にすることを話していただきました。

完成したグーズベリーのジャムと、長岡先生が持ってきてくださったブルーベリーのソースやふさぶさぐりのジャムも試食し、それぞれの味の特徴を感じることができました。「おいしい!」との声をたくさん聞けたのはとても嬉しいことです。

幼い頃に食べたすぐりの味を懐かしく思い出された方も多かったようです。いつか皆さんの「すぐり」に関する思い出話を聞かせていただきたいと思います。若い女性にとっては、すぐりは新しい味だったようですね。違う感想を持ちながらも、様々な世代の人たちと楽しくおしゃべりしながらの共同作業はとて楽しそうでした。

秋にはこのすぐりのジャムを使った調理教室を開催します。詳細は後日ご案内いたしますので、どうぞお楽しみに!

中面に「すぐりのジャム」のレシピがあります!ご家庭で作ってみてくださいね!