

井ノ口の特産品

ゆずを使ったゼリー



当時は薬用などの用途で栽培されていたと古い記録に残されています

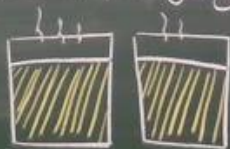
レシピ(5人分用)

- ① アガー(一袋5グラム)
- ② ゆず果汁(40cc)
- ③ 砂糖(50グラム)
- ④ 水(190cc)



作り方

1. 砂糖を50グラムはかる。
2. はかった砂糖をアガーと混ぜる。
3. なべに水を入れ、アガーと砂糖を
すこしずつ入れながらおたまで混ぜる。
4. ぷつぷつとしてきたら、火を消す。
5. 80~90度になったらゆず果汁を入れながら混ぜる。
6. 容器に入れてかたまるとまっ。(ひやしても良い)



作ってみた感想

- ・作ってみると以外に簡単で、食べてみるとちょっと酸っぱかったけど、その酸味が効いてとても美味しかったです。😊oisii
- ・作るのも簡単だし、家庭にあるものが多いのでぜひ作ってみてください。



安芸市立井口小学校

やさしく

かしこく

たくましく