



聖徳大学短期大学部

発行 聖徳大学短期大学部
総合文化学科
住所 〒271-8555 千葉県松戸市岩瀬 550
TEL 047-365-1111 (大代表)
https://faculty.seitoku.ac.jp/arts-sciences/

BISOCIE

Become Independent in Society (社会的自立)

2022年1月28日 NO.14-A-I

グループ名

製菓・フードの名品づくり

主な内容

松戸産の梨とレモンを使った
レシピ開発

梨とレモンの名品づくり



松戸の梨園「高春園」さんで
フィールワールドワーク



鶴殿シトラスファームさん
とZoomミーティング

私たちは六月に松戸で梨を栽培している「高春園」さんに見学に行きました！「高春園」さんでは八月のお盆過ぎから十月上旬まで幸水・新高・あかづき・かおり・にっこりなど十種類ほどの梨を栽培しています。そこで、梨の美味しい食べ方や梨を育てる上での苦労や、やりがいなどを教えて頂きました。

梨を栽培する上で苦労したのは病気・害虫を防ぐ対策を行いなから木を管理したり、梨が美味しく育つための土づくりを同時に行うことが難しいと仰っていました。また品種改良にも力を入れているとのこと。他にもたくさん貴重なお話が聞けました。

私達はレモン農家の鶴殿シトラスファームさんにZoomを使ってインタビューを行いました。鶴殿さんでは松戸の気候に合わせた独自の方法で栽培しており、主にグリーンレモンを販売しています。

「無農薬レモン」のため皮ごと安心して食べる事が出来ます。農薬や防腐剤を使用せずどのように鮮度を保っているか尋ねると、水分が抜けにくい特殊な保存袋に入れて販売していると答えてくださいました。

鶴殿さんのレモンはネットや直売所「MONPE」で購入できるのでぜひ食べてみてください！
(https://udono-citrusfarm.com)

試作と製作の様子

大粒の梨を使った大福です。求肥は白玉粉を使い電子レンジで簡単に作れます。白あんとの相性がよく、求肥のもちもちと梨のゴロゴロとした食感が楽しめる1品になりました♡

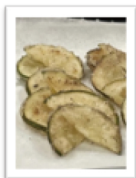


レモンの果汁をふんだんに使い、サッパリとしたマドレーヌになりました。甘酸っぱい香りが口の中に広がって何個でもいけちゃいます♪



レモンを丸ごと使って (SDG's)

レモンの皮のさわやかな風味が口に入り、マシュマロの優しい甘さと良く合います。リフレッシュしたいときに食べたくなります。



【レモンの皮の唐揚げ】

鶴殿さんのレモンの特徴である、農薬を使っていないため、『丸ごと使える』を生かしました。皮の苦味がとても良いアクセントになり、おつまみとしてお父さんに作ってあげたくなります♡



【レモンの皮のマシュマロ】