

3月 食のカレンダー



2015年3月

今日は何の日

【参考】 <http://today.jpn.org/>

S	M	T	W	T	F	S
1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30	31				

星座：魚座(3月20日まで)
牡羊座(3月21日から)

誕生石：アクアマリン
サンゴ

誕生花：チューリップ 等

日	何の日	いわれ・制定年
4日	酸蝕菌の日	酸蝕菌の改善に取り組んできた、歯磨剤「シュミテクト」を販売するグラクソ・スミスクラインが制定。 「さん(3)し(4)よくし」の語呂合せ。 酸蝕菌とは、食物中の酸によりエナメル質が侵食されてしまった歯を指します。
12日	スイーツの日	スイーツのお取寄せサイト「スーパースイーツ」が2008年に制定。 「ス(3=スリー)イ(1)ーツ(2)」の語呂合せ。
13日	サンドイッチデー	1が3で挟まれている(サンド1=サンドイッチ)ことから。この日は別に、サンドウィッチの生みの親といわれるイギリスのサンドウィッチ伯爵の誕生日である11月3日が「サンドウィッチの日」とされています。

●実は本名があるんです・・・

かつて「イヨカン」や「ハッサク」が占めていたポジションに20年程前から現れ、徐々に勢力を拡大しつつある「デコポン」。

実は本来の名称を「シラヌヒ(不知火)」といい、熊本県果実農業協同組合連合会の登録商標として「デコポン」の名があります。

また、出荷に際しては一定以上の品質基準(糖度13度以上、クエン酸1%以下)があり、クリアしないと「デコポン」としての出荷は認められません。

●見かけに反して・・・

一見するとイヨカンの様に皮が厚くむくのには苦労しそうな外見ですが実際はむきやすく、果肉を包んでいる白い薄皮(じょうのう膜)も薄いのでそのまま食べてもOKです。種が少なく甘みも強い上、果汁が多くみずみずしいため近年人気品種に成長しました。

シラヌヒ

(デコポン)

12月～4月頃



デコポンのソフトピール&ソルベ

★材 料★

デコポン.....4個
砂糖.....200g
水.....300ml



- ①デコポンは金属たわしなどを使い流水でよく洗ってから横に二等分し、スクイザーで果汁をしぼる。
搾った果汁は冷凍庫で凍らせる。
- ②しぼり終わった皮の部分のじょうのう膜などをスプーンで取り、たっぷりの煮立たせた湯(分量外)で5分程度煮る(お湯を変えながら数回繰り返す)。
- ③皮を冷水で洗い軽く水気を切り、短冊切りにして鍋へ。
砂糖と水を加え弱火で水分が半分程度になるまで煮詰める。
- ④ソフトピールはパッドに並べ冷蔵庫で冷やす(このまま汁ごと保存してもOK!)。
- ⑤凍ったデコポン果汁とソフトピール適量をミキサーでよく攪拌し、空気を含ませ容器に移し再度冷凍庫へ。
- ⑥1時間程寝かせたら取り出し盛り付けて出来上がり。