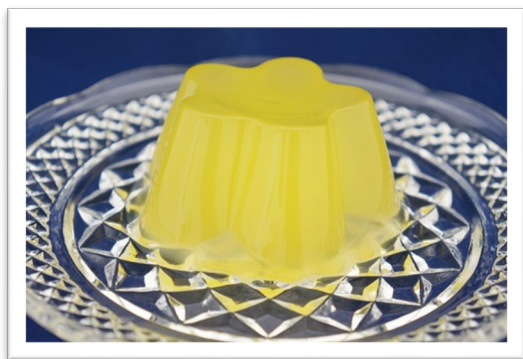




## シークワーサーゼリー



### expression

シークワーサーの木は成長すると2メートル以上にもなる。2月頃に花が咲き、5月頃に実が大きくなりはじめる。収穫時期は9月～1月。9月頃には実の色はまだ緑色だが、時期が経つごとにミカンのようにオレンジ色になる。

### 材 料 (5人分)

- |             |        |       |        |
|-------------|--------|-------|--------|
| ■ シークワーサー果汁 | ： 120g | ■ 水   | ： 280g |
| ■ 砂         | 糖： 80g | ■ 寒 天 | ： 2g   |



### つくり方

1. シークワーサーを半分に切り、絞る。
2. 1と水を合わせ半分に分け、片方に寒天を入れて火にかける。
3. 沸騰し、寒天が溶けたら、砂糖を入れる。
4. 火を止め、残りのシークワーサー果汁を入れ、盛り付ける。
5. 冷蔵庫で冷やし、固まったら出来上がり。

お好みで砂糖の量を調節したり、アロエやナタデココを入れて食感を楽しむのもアリ☆



### ■ 沖縄の方言「いっぺーまーさん」って???

「いっぺー」は「いっぱい」「たくさん」「とても」です。「まーさん」は「美味しい」「うまい(旨い)」です。