

H30 6月号

ゆめ畑だより 大野城 No.23

担当
有吉
宮原

マリノアマリエ

GWの5/4(金)~5/6(日)の3日間にマリノアシティ福岡に出店販売に行きました。

地元産の新鮮野菜をはじめ沖縄石垣島産のパイナップル、大人気のめだかすくいをしました。初日からレジに50mぐらいの列が出来るほどの盛り上がりを見せ、2日目の子ども日にはめだかすくいを楽しむ親子や野菜の詰め放題も大好評!!

3日目は、天気が悪い中でもたくさんのお客様に足を運んで頂き、大盛況の3日間となりました!!



梅シラムの作り方

材料

青梅 500g
砂糖 200g~300g

- ① 梅は水で洗い、ヘタを取ります。
- ② 鍋に梅を入れ、梅が隠れる位の水を入れ、中火にかき、50℃位になったら湯を捨てます。(1~2回繰り返す)
- ③ 茹でた梅をザルに上げ、冷ましてから種を取りミキサーに入れ、軽くかくはんするか包丁で刻みます。
- ④ 鍋に③を入れ、砂糖の半分量を入れよく混ぜ、中火で煮て、フツフツとしてきたら残りの砂糖を入れ弱火で10分~15分煮ます。
- ⑤ 熱い内に煮沸した瓶に入れ粗熱が取れたら完成!!

梅の甘酢漬

材料

らっきょう酢 1.8L
梅(中梅仕) 2kg位

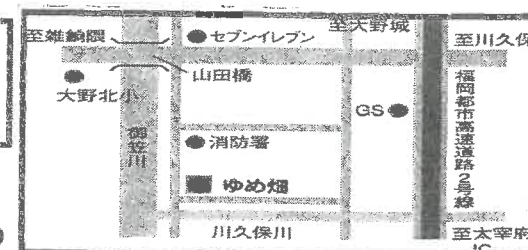
- ① 梅はきれいに洗って、たっぷりの水に2~3時間浸してあく抜きをし、竹串でヘタを取ります。
- ② ごろに上げて水気をふきとり、ビンに入れ「らっきょう酢」を注ぎます。
- ③ 2ヶ月ぐらいたったら食べ頃です。

密閉して涼しい所へ保存して下さい。



大野城市 御笠川1-16-10 Tel:513-0881
皆様のご来店を、生産者・従業員一同心よりお待ちしております。

営業時間
平日: 9時~18時
日祝日: 9時~17時



ゆめ畑だよりはJA筑紫HPでもご覧いただけます。