

春を先取りした料理



今回は、新城の春を代表する食材「イチゴ」を使ったお菓子を紹介します。

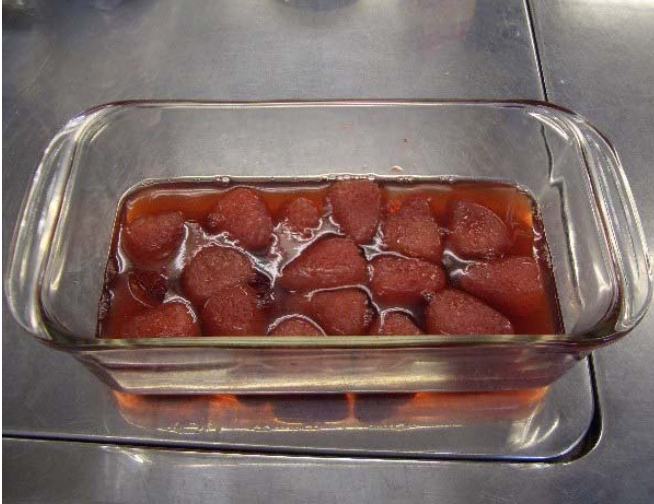
新城市には、40名のイチゴ農家があります。栽培面積は全体で642a＝ナゴヤドーム約4.8杯分です。12月から2月の夕方以降、市内で明かりが灯っているハウスの多くはイチゴハウスです。栽培には、農薬の使用を減らす取組みが積極的に行われています。

市内で作られている主な品種は、「紅ほっぺ」と「ゆめのか」です。紅ほっぺは、酸味と甘味のバランスが良く大粒で、料理に使う場合には、ジャムなどの酸味を活かしたものがおすすめです。ゆめのかは、酸味が弱く甘味の強い品種で、料理に使う場合には、イチゴの鮮やかな赤色を活かしたケーキなどがおすすめです。

本来、イチゴは、生で食べるのが一番おいしいのですが、熱を加えることで長期保存でき、いろいろなお菓子に変わる楽しさがあります。ぜひ、挑戦してください。

◆ イチゴのホットコンポート

ホットコンポートとは、果物の砂糖煮のことです。イチゴ以外にも応用が利きますし、一手間加えるだけでおしゃれに果物をいただくことができます。



■ 材料（4人分）

イチゴ	1パック
白ワイン	50cc
砂糖	50g
レモン汁	1/2個分
水	1カップ

■ ポイント

○ アクは、しっかり取りましょう。



■ 作り方

- ① イチゴは洗ってへたを取る。
- ② イチゴと白ワイン、水、砂糖を鍋に入れ、強火にかける。
- ③ 煮立ったら弱火にして、アクを取りながら約15分煮る。
- ④ 火を止めた後、レモン汁を加え、冷ます。

調理時間	30分
エネルギー	318kcal
塩	0g

◆ イチゴゼリー

先に紹介した「ホットコンポート」を使ったイチゴゼリーです。
ゼリーの赤い色は、イチゴの果汁の色です。宝石みたいに輝いてとてもきれいな1品です。



■ 材料（4人分）	
ホットコンポート	4人分
水	50cc
粉ゼラチン	大さじ1

■ ポイント

- 粉ゼラチンはしっかりふやかします。
- 器に盛り付けたら、ミントの葉などをあしらうと見た目にきれいです。



■ 作り方

- ① 粉ゼラチンを水50cc に振り入れ、ふやかしておく。
- ② 鍋でホットコンポートを温めなおし、①を加えながら混ぜ、溶かす。
- ③ 粗熱がとれたら冷蔵庫で30分ほど冷ますと固まります。

調理時間	50分
エネルギー	349kcal
塩	0.1g

◆ イチゴの桜色クッキー

イチゴの赤色を上手に使い、ほんのり桜色に焼き上げるときれいです。

ピューレを作るとき、大きめに潰したり、しっかり潰したりと、潰し方を変えるとイチゴの入り方が変わって、いろんな感じに仕上がりますよ。



■ 材料（15個分）

イチゴ（ピューレ状）	50cc
砂糖	50g
小麦粉	130g
バター	30g
ベーキングパウダー	小さじ2/1
溶き卵	半個分

■ ポイント

- 焼きすぎると、イチゴの桜色がきれいにでなくなりますので、少し早いくらいで焼き上げるといいです。
- ピューレの潰し方を変えたりすると、見た目に違う仕上がりになるので、いろいろ試してみてください。



■ 作り方

- ① ボールにバターを入れ、泡だて器でクリーム状になるまでよく練り、砂糖を加え、さらによく混ぜます。
- ② ①に溶き卵を加え混ぜ、ピューレ状のイチゴを合わせて、さらによく混ぜます。
- ③ 小麦粉とベーキングパウダーを合わせてふるいに入れ、木べらでざっくり混ぜる。
- ④ 天板にクッキングシートを敷き、③をちぎって乗せ、170度～180度のオーブンで15分～20分ほど焼きます。

調理時間	50分
エネルギー	955kcal
塩	1g