

イベント
報告

赤しそジュースを作ろう！



H30.7.3、7.4 中央地区市民センターにて

旬の味を手づくりで♪



今が旬の周南市夜市産の赤しそを使って、「赤しそジュース」を作りました。

「一度作ってみたかった！」という若い方の参加もあり、幅広い年齢層での教室となりました。

ジュースの他にもゼリーを作ったり、煮出した葉っぱで作る佃煮のレシピを披露したり…。

参加者の方からは「簡単で楽しい！」とのお声をいただきました。

参加者のみなさん、ありがとうございました。

色鮮やかでさっぱりした味わいは、この時期だけの旬の味！

皆さんも、赤しそジュースで、暑い夏を乗り切りませんか!?



みんなで葉をちぎってワイワイやるのが楽しい!!



市民センター所長さんお手製！
佃煮をみんなで試食。



赤しそジュースゼリーづくり



ゼリーのアレンジで
シャーベット。好評でした♪



1 葉だけを丁寧に取っていきます



4 漉していきます。



2 たっぷりの水で虫やゴミをきれいに洗い流します。



5 砂糖を入れて沸騰させた後、
火を止めてクエン酸を入れたら、できあがり！



3 葉を煮だした後取り出します。
葉の汁も絞ったら…



かんぱーい！

