



スイカの甘み ぎゅっと濃縮
スイカ糖
 ジャムのように
 ヨーグルトやトーストに添えて。

Recipe

【協力】カノウユミコ鳥取クッキングサロン
<http://yumiko-kano.com/>



素材について

豊かな土壌で育ち、大玉で甘みたっぷりの県産スイカ。北栄町、倉吉市、琴浦町など県内で広く栽培され、全国トップクラスの出荷量を誇ります。



【材料】 大さじ1(約20g) 49kcal 塩分0.0g

スイカ ……………小さめのもの1個

【作り方】

- ①スイカの皮を除き、一口サイズに切り分け、果肉と種をミキサーにかける。
 - ②①を布でこし、鍋に入れて火にかける。沸騰したらあくを取り除いて弱火にし、時々混ぜながら2、3時間煮詰める。
 - ③②を混ぜたときに鍋底が見えるようになり、とろりとしてきたら出来上がり。煮沸消毒した瓶に注ぎ入れ、密閉して冷蔵保存する。
- ※冷めると少し硬くなるので、好みの濃さの一手前で火を止めるのがポイント。

4月号から農作物をおいしく食べてもらえるレシピを掲載中。

とっとり 県政だより 7
 2019(令和元)年7月号
 編集発行/鳥取県広報課 〒680-8570 鳥取市東町1丁目2220
 [電話]0857(26)7840 [ファックス]0857(26)8122 [Eメール]kouhou@pref.tottori.lg.jp



令和2年(2020年)4月入学者対象 [広告]

オープンキャンパス

7/30 火 対象 中学校1~3年生

7/31 水 対象 小学校6年生

●授業体験 ●校舎見学 ●在校生トークセッション 要予約
※詳細はホームページへ

学校法人鶏鳴学園

青翔開智中学校 高等学校

SEISHOKAICHI JUNIOR & SENIOR HIGH SCHOOL

〒680-8066 鳥取市国府町新通り3丁目301-2
 TEL 0857-30-5541

青翔開智 公式HP

※広告は広告主の責任において掲載しています。広告内容などを県が推奨するものではありません。