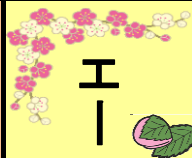






旬を美味しく！！ 簡単なのに贅沢ゼリー

エコープマーク品かわら版



3月1日はデコポンの日

「デコポン」が初めて出荷された1991年3月1日を熊本県果実農業協同組合連合会は「デコポンの日」と制定しました。出荷最盛期であることも併せてデコポンの美味しさをPRし、消費拡大をはかっています

季節のフルーツを楽しもう！
季節折々旬がある果物に工夫。今回は今が旬のデコポンを使った簡単デザートをご紹介します。

「ゼリーの素」で…
果肉をミキサーで混ぜ、ゼリーの素(クール)に加えれば、果汁100%ゼリーの完成です。デコポンの



発行所
JAライオンイト福島
食品企画課

自然の甘さで砂糖入らずなので、デコポン本来の味が楽しめます。
また、皮を器代わりにゼリー液を注いで固めれば、見た目でも楽しめます。
「ババロアの素」で…
ババロアの素(ヨーグルト)と先ほどのゼリーを二層で固めると、程よい酸味と甘さになります。



ババロアの素には、付属のブルーベリーソースが付いています。デコポンのジヤムをソースにしたり、ケーキに混ぜたりと、いつもと違った楽しみ方はいかがでしょうか。

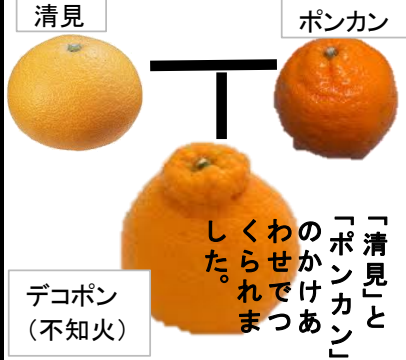
「デコポン」って商標登録だったの！？

平成5年、熊本果実連が「デコポン」として商標登録しました。日園連(日本園芸農業協同組合連合会)に加盟する全国のJAのみがこの「デコポン」を使用できます。

「デコポン」の条件

デコポンの正式品種「不知火」の中でも糖度13度以上、クエン酸1%未満という条件をクリアしていなければなりません。酸味が強いものや、JAに加盟していない生産者から出荷されたものは「不知火」として出荷されています。

デコポン家系図



編集後記

近年、さまざまな種類の柑橘系を見かけます。みかんの家系図を見ると品種の多さにびっくりしました。みかんに限ったことではないですが、品種改良の交配する比率や品目など、長い年月と労力をかけているのだなと思います。

私も果物の中でも、みかんが大好きです。みずみずしくさっぱりとした後味は何個食べても飽きません。うちでも何箱追加で買ったでしょうか。炬燵にみかんはやっぱり最強ですね。

ところで、デコポン(不知火)ってユニークな形をしています。見た目は裏腹に皮が剥きやすく、食べやすい点でも親しまれているのではないのでしょうか。また、全国統一糖酸品質基準を持つ日本で唯一の果物の登録商標である「デコポン」はまさにブランド品ですね。

簡単だけど少し贅沢なデコポンゼリー是非試してみてください。(安藤愛美)