



「ホットゆず」の  
 ♥作り方!

■2人分だよ  
 水 300ml  
 ゆず 半分  
 砂糖 大さじ1  
 片栗粉 小さじ2(大さじ1の水でとく)

1 ゆずを切って、水、砂糖と一緒にナベに入れる。  
 うすく切ったネをとる

2 中火で時々かき混ぜる。沸騰してきたら火を止め水とき片栗粉を入れてトロトロになるよう混ぜればホットゆずの完成。

うめちゃん はホットゆずだよ!  
 またはほかほかホットゆずがいいね!!  
 片栗粉を多くしてスプーンで食べるトロ〜リゆずもいいわ!!  
 うめミしちゃん はこっちがいいな!

本橋さん家の旬 (成木在住・成木は山や川の自然いっぱい場所です。)

●「うー寒いです。」こんな時は鍋ですね。私としては、あったかい大人の飲み物・・・「ゆず」たっぷりの焼酎のお湯わりで鍋を食べたいです。よく考えてみると、色々なお酒に「ゆず」を入れて飲んでいきます。

◆いま、私の周りで「やさい村」という農業のグループが出来つつあります。一番若い20代の青年たちは、農業とは縁のない会社からの転職です。都内に住んでいた人もいます。来年から農業研修のようです。彼らに「なぜ農業?」と聞くと、「達成感、目の届く食・・・」だそうです。