

なつみちゃん



Shibaura &amp; Kaigan

# なつみちゃんレター

1月17日（水）男女平等参画センター（リーブラ）の料理室で、1月15日（月）に収穫した、芝浦・海岸地域の運河沿いの夏みかんを使ったマーマレードづくりを行いました。

今年は午前と午後の2回開催し、地域の方々やみなと工房、障がい者事業団の総勢45名の方が参加しました。



まずは、夏みかんを丸ごとよく洗い、皮を剥いた後、袋・実・種に分けます。

袋や種から取れる「ペクチン」は、マーマレードの粘りと苦味のもとになります。

実と皮を約1時間煮詰め、砂糖とペクチンを入れ、好みの甘さに味付けして、完成！

作業の間は、瑞々しい夏みかんの爽やかな香りが、部屋中に広がりました。

今年の夏みかんは比較的味がしっかりしていて、美味しいマーマレードが出来上がりました。



**今年も無事においしいマーマレードができました！  
来年も多くの皆様のご参加お待ちしております！！**



**問合せ先**

港区芝浦港南地区総合支所 協働推進課 TEL03-6400-0031