

## ふくいの美味しい食材

### 福井梅



江戸時代、現在の若狭町にあった農家の庭先に植えられた梅の木が、「福井梅」の始まりと言われています。明治時代には、品種改良により「紅映」等の品種が生まれ、梅干しや梅酒等で親しまれるようになりました。種が小さく肉厚。さらに、他県産よりもカルシウムやカリウム等のミネラルが豊富とされる「福井梅」は、福井の健康長寿を支える食材の一つです。

### かんたん レシピ 福井梅のゼリー

甘酸っぱい 果肉がとろーり



#### 材 料

- <梅シロップ>  
青梅 …………… 200グラム  
砂糖 …………… 150グラム
- <梅ゼリー>  
粉ゼラチン …………… 10グラム  
梅シロップ …………… 4分の3カップ  
砂糖 …………… 100グラム  
シロップ漬の梅の実 …………… 6個  
レモン汁 …………… 少々
- (ゼリー型約6個分・調理時間約30分)  
※梅シロップを作る時間を除く

#### 作 り 方

- <梅シロップ>  
① 青梅を洗い、つまようじでヘタを取る。  
② 青梅と、青梅の実が半分浸る程度の水、砂糖を鍋に入れて火にかける。  
③ 砂糖が溶けたら中火で煮て、実が充分柔らかくなったらそのまま冷ます。
- <梅ゼリー>  
① 粉ゼラチンを大さじ4の水でふやかしておく。  
② 梅シロップ、砂糖、水1カップを鍋に入れて火にかけ、砂糖が溶けて煮立ったら火を止める。  
③ ゼラチン、レモン汁を加えて軽く混ぜる。  
④ ゼリー型にシロップ漬の梅の実と③の液を入れ、冷蔵庫で冷やし固めてできあがり！
- ★余ったシロップは、水や炭酸水で薄めて梅ジュースにしても初夏にぴったりです。

## 県政広報ふくい アンケート

アンケートにお答えいただいた方の中から抽選で、

### 「まほうのトマト(300g×6袋)」

を10名様にプレゼントします。

高濃度のコクと糖度7以上の甘さが絶妙な完熟ミディトマトです。



**応募締切** 平成29年 **6月24日(土)** **お忘れなく**

**応募方法** アンケートの回答と**住所・氏名・年齢・性別・電話番号**を必ず記入の上、郵便はがきまたは県のホームページでご応募ください。(お一人1通まで)

※6月1日から郵便料金が値上がりします。ご注意ください。  
※賞品の発送をもって当選発表に代えさせていただきます。  
賞品は7月中に発送する予定です。

Q1.県政広報ふくいをお読みになったご感想を教えてください。

- ①内容について
- 1.大変良い 2.良い 3.普通  
4.あまり良くない 5.良くない
- ②良かった記事など(複数回答可)
- 1.表紙 2.特集  
3.県政HOT NEWS 4.各地の催し  
5.ふくいインフォ 6.はぴりゅう通信  
7.食の國ふくい

Q2.県政広報ふくいへのご意見・ご感想や、今後取り上げてほしいテーマ等がありましたらご記入ください。(自由記述)

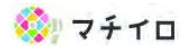
**応募先** 〒910-8580 県広報課 県政広報ふくい (住所は記載不要) ホームページは

## 県政情報をお届けしています

- 新聞**
- 福井県からのお知らせ／新聞各紙…毎月1・15日掲載 暮らしの情報(子育て・福祉・就職など)や企業向け情報を紹介
- ラジオ**
- ふくい元気通信  
FBCラジオ/月、水、金曜日 午前10:20～10:30頃  
第3、5土曜日 午前10:35～10:40頃
  - FM県政スポット  
FM福井/金曜日 午前8:45～8:53頃
- テレビ**
- おはようふくいセブン  
FBCテレビ/日曜日 午前7:00～7:30
  - まちかど県政  
福井テレビ/日曜日 午前11:45～11:50  
FBCテレビ/日曜日 午後 4:55～ 5:00
  - ほっとふくい  
福井テレビ/第1、3土曜日 午後5:00～5:15
  - NHK地上デジタルのデータ放送
- 点字・音訳**
- ふれあい県政だより 年12回発行
- SNS・ユー・チューブ** 随時更新
- フェイスブック「ほやほや!ふくい」(県内向け)  
「おいでよ!ふくい」(県外向け)  
「Experience\_fukui」(海外向け)
  - インスタグラム「insta\_fukui」(県外向け)  
「experience\_fukui」(海外向け)
  - ユー・チューブ「おいでよ!ふくい」(県外向け)  
「Experience\_fukui」(海外向け)

### [編集後記]

新しいブランド米「いちほまれ」を試食し、あまりの美味しさに衝撃を受けました。噛むほどに甘みが出て、飲み込んだ後も口いっぱいに残る優しい甘さのおかげで、幸せの余韻に浸ることができます。大きくてしっかりとしたお米の粒にも感動!



「県政広報ふくい」をスマートフォンにお届け

