

作り方

①レモンをよく洗い、黄色い皮の部分だけを薄くむき、極細の千切りに。塩をひとつまみ入れた湯で2回ゆで、水に約3時間さらす
②①を水から上げ、果肉と上白糖を加え、皮が透明になるまで弱~中火で煮て、瓶に移して冷ます



①Aで使ったレモンを搾る(大きじ4)。牛乳を沸騰しないよう約90度で温め、火を止めてレモン汁を加え、牛乳を分離させる
②2層に分かれたら、ざるにクッキングペーパーを敷き、水気を切って裏ごしする。できた乳清は50cc取っておく
③②に上白糖、レモン汁、乳清で溶いたゼラチンを混ぜるとBの出来上がり。B(約20g)でA(約2g)を包み、ラップにくるんで3時間ほど冷蔵庫で冷やして固める

①水に食用色素を溶く。この水もち粉に少しずつ加えてだまにならないように混ぜ、上白糖、粉末レモン湯のもとを入れてよく混ぜる
②電子レンジ600Wで1分加熱を何度か繰り返し、透明感とつやが出たら水あめとレモンの皮のすりおろしを加えてよく混ぜ、餅取り粉を敷いたトレーに移し、触れるくらいまで冷ます
③温かいうちがきれいに仕上がる。5、6等分にして、Bで作った2層のあんを入れてレモンの形に形成し、出来上がり



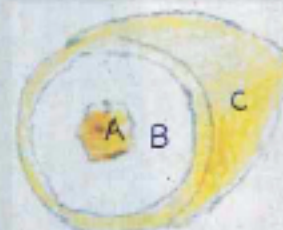
全国菓子大博覧会(ひろしま菓子博)を記念して開かれた「スイーツひろしまコンテスト」(中国新聞社主催)。501点の応募から、餅菓子「広島レモンのきもち」がグランプリに輝いた。作者のグラフィックデザイナー山田美由紀さん(43)＝廿日市市＝に作り方を教えてもらった。(木ノ元陽子)

広島レモンのきもち



> 材 料 <

A レモンマーマレード あん(約300g) レモンの皮3、4個分、レモン果肉大きじ1、上白糖60g、藻塩2つまみ



B レモンレアカッテージチーズケーキあん(約20個分)
①牛乳1杯、レモン搾り汁大きじ4、②上白糖50g、レモン搾り汁大きじ1、粉ゼラチン5g、乳清20cc(①の工程でできたもの)

C レモンぎゅうひもち粉50g、上白糖50g、粉末レモン湯のもと30g、レモン皮のすりおろし半分~1個分、水50cc、黄色の食用色素少々、水あめ小さじひとすくい

コンテスト入賞作品の一部は商品化され、菓子博の会場でも販売される。「広島レモンのきもち」など生菓子3種(各350円)は27日から3日間、焼き菓子3種の詰め合わせ(500円)は27日から5月12日まで、「嬉しいゾーン」などで販売される。

イラスト・山田美由紀



「お菓子とはときめかにかいけん」という夫博規さん(45)の厳しい批評に耐えながら、試作を重ねると10回以上、レモンの色や形、とろけるような食感に挑戦した。

意外にも「お菓子作りはほぼ初心者」と山田さん。それでも地元で開かれる菓子博に自分も参加したいと、「コンテスト」に挑戦した。

スイーツコンテスト 廿日市の山田さん手ほどき



「6歳と3歳の息子たちも何度も試食に付き合ってくれました」と振り返る山田さん

ときめき、和み感じて

「お菓子は幸せや豊かさの象徴」と山田さん。作り方のイラストを描いてくれた。このお菓子が多くの人の心を和ませられたら。そんな願いを込めて。

レシビアのレモンマーマレードあん、Bのレモンレアカッテージチーズケーキあんは、実際に使う量より多めにできる。「ジャム代わりに、パンやクラッカーに塗って食べてもおいしいですよ」とアトバイスする。

にこだわったという。