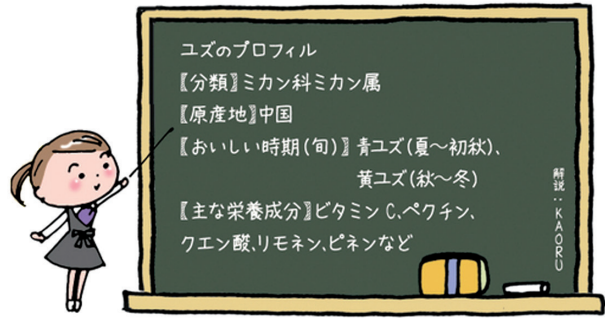




ユズ ～日本料理の名脇役～



ユズのいろいろ

本ユズ

木頭系



徳島県那賀郡木頭村(現・那賀町)で選抜の果汁も多く皮が厚い

山根系



徳島県阿南市の山根氏によって選抜された早期結実品種

多田錦



種なしでとげも少なく扱いやすい人気品種

柚柑(ゆこう)

ユズの近縁種で「柚香」とも酸味が強くて香りが良く、ポン酢などに利用される



花柚(はなゆ)



ユズの近縁種「花柚子」「一才ゆず」「常柚(とこゆ)」とも皮は薄めで、本ユズに比べて香りが穏やかな花もお吸い物や料理の香り付けなどに利用される

鬼柚子(獅子柚子)

ポンタンの仲間のゴツゴツとした皮が特徴のジャムや砂糖漬けなどに利用される



選び方



↓ クロスワードのご応募や感想などはこちらまで! ↓

お手数ですが
63円切手を
お貼りください

0 3 6 0 1 0 3

平川市本町北柳田 23-8

JA津軽みらい
広報係 行

ご住所 〒 -		
ふりがな		
お名前		
年齢	性別	電話番号
	男・女	() -

ユズの子カラ



保存方法

冷蔵保存

乾燥しないようポリ袋などに入れるかラップに包み、冷蔵庫の野菜室へ

気温が低い時期は冷暗所で1週間、冷蔵では1、2週間程度保存できる

香りが命!
鮮度が良いうちに
利用してね

冷凍保存

皮
幅を広めにむき、ひたたりとラップに包んで保存。凍ったまま細く刻んで利用

白い部分はある程度残すと香りが良いよ!

長期保存

薄くむいて細かくカットして天日干し、乾燥したら密閉容器に入れて保存。粉末状にしておくと便利だよ!

浅漬け、お吸い物、ゆずこしょうなどに利用

皆さまからいただいたハガキは「読者の声」コーナーで紹介しています。掲載の際のお名前はイニシャルとなります。