

# 美味<sup>お</sup>しいよ<sup>い</sup>ろ<sup>い</sup>す<sup>い</sup>か



今月の食材は

## トマト



横須賀のトマトは、  
長井・武山地区を中

心に露地栽培・ハウス栽培  
され、6月～7月に多く出  
回ります。品種や畑によっ  
て味が違うので、食べ比べ  
てお気に入りを見つけてみ  
ませんか。

地産地消ショップのプロの料理人が紹介

そのまま食べる美味しさに、少し手間をかけて

## トマトジャム

【材料 (150g<sup>4</sup>分)】

- トマト 500g<sup>4</sup>
- レモン汁 25～30cc
- グラニュー糖 40g<sup>4</sup>

- ① トマトの皮をむく→四つ切りに→3センチに切る。



- この季節にぴったりの甘酸っぱい真っ赤なジャムです。
- パンやヨーグルトにぴったり。
- チーズやクラッカーに添えても。

- ② 鍋に①を入れ、強火で焦がさないようにかき混ぜながら煮詰める。
- ③ 半分になるまで煮詰め、グラニュー糖・レモン汁を半分ずつ入れる。残りは味をみながら少しずつ足す。
- ④ 元の量の3分の1まで煮詰めれば出来上がり。
- ⑤ 熱いうちに煮沸した瓶に移して保存すれば2カ月程度は風味が損なわれません。

担農林水産課 ☎(822)8298