

諸国良品

無茶々園のイエローレモン



農薬に頼らず無茶苦茶に頑張る。健康で安全な「無茶々園」のレモン

無茶々園は1974年に、できるだけ農薬や化学肥料に頼らないみかんづくりをしていこうと立ち上がった生産者団体です。無農薬・無化学肥料なんて無茶といわれた当時、とにかく“無茶苦茶”がんばってみようと、名付けられました。

レモンが育つまで

レモンを育てるには、とても手間ひまがかかります。風のある畑では育たず、寒さに弱い。枝には鋭いトゲがあり、強風に吹かれると果実や葉に傷がついてしまいます。そんな手間ひまかかるレモンに愛情をかけて、今年もおいしく育ちました。

大切なのは外見よりも味の良さ

無茶々園では農薬や肥料の使用について、共通の栽培方針で柑橘づくりに取り組んでいます。しかし、農薬の使用を抑えれば、どうしても見た目は損なわれてしまいます。またサイズも、ひとつの木にいろいろな大きさや形の実がなるように、自然のままのレモンを大切にしたいという思いからです。大切なのは外見よりも味の良さ。大切に育てられたおいしいレモンを、まるごとお楽しみください。

無茶々園のレモンで楽しむ レモンシロップ

【材料】

- *レモン3玉 400g程度
- *氷砂糖 400g
(50g分をこんぺいとうに置き換えても可)



【作り方】

- はじめに：手を清潔に洗う。フタ付き保存容器を消毒しておく。
- 1) レモンを水でよく洗い、キッチンペーパーで水気をよく拭き取る。
 - 2) レモンのへたを切り落とし、薄い輪切りにする。
 - 3) 保存瓶にレモンと氷砂糖を交互に入れていく。
 - 4) フタをして冷暗所に置いておく。1日1回、エキスが全体に回るように瓶を回す。1~2週間程度で氷砂糖がすべて溶けたら完成。

※手作りのため煮沸消毒にご注意いただき、6ヶ月以内を目安にお早めにお召し上がりください。

無茶々園のレモンで楽しむ レモンサワー

【材料】

- *レモン3玉 約400g
(白いワタをとった果実：約200g、外皮：約90g)
- *氷砂糖 200g
(50g分をこんぺいとうに置き換えても可)
- *ホワイトリカー 600ml



【作り方】

- はじめに：手を清潔に洗う。フタ付き保存容器を消毒しておく。
- 1) レモンを水でよく洗い、キッチンペーパーで水気をよく拭き取る。
 - 2) レモンの皮を薄くむく。
 - 3) レモンの内側の白い部分（ワタ）をむき、実を3等分くらいの大きさにカットする。
 - 4) 保存瓶に氷砂糖と③を交互に入れていく。
 - 5) 最後にレモンの皮を入れ、ホワイトリカーを注ぐ。
 - 6) フタをして冷暗所に置いておく。レモンの皮は7~10日ほどで取り除き、レモンの実は1ヶ月ほどで取り除いたら完成。

※手作りのため煮沸消毒にご注意いただき、6ヶ月以内を目安にお早めにお召し上がりください。