

# 10月26日 レモンカード作り

おもろい農さん主催でレモンカード作りが行われ、9名の受講者が参加しました。当日は、他にも檸檬羊羹やミックスジュース作り、蜜柑や柿、無花果、チーズケーキの試食、ハーブティーの試飲、レモンやハーブについてのお話などもありました。最後には、檸檬や蜜柑などの安価物販もありました。このような盛りだくさんの内容を和気あいあいと参加者全員で楽しんで行うことができました。



## レモンカードとは？

英国発祥のレモンカードは、レモン果汁、バター、砂糖、卵を加えて加熱し、レモンの皮をすりおろして入れたペースト状のレモンの香り・味が爽やかなクリームです。日本ではあまり馴染みがありませんが、英国では歴史も長く、アフタヌーンティーの定番にもなっているそうです。

## 「レモンカード」

材料▶卵1個、砂糖50g、無塩バター50g、レモン2個

作り方▶①卵をよく溶いて、ボールにこす。

②①の卵に砂糖を加えてよく混ぜ、さらにレモン汁を加えて混ぜる。

③②を鍋に入れて、バターを加えて中火にかける。

④バターを溶かしながら、ゴムべらで鍋底をかき混ぜ、とろみが出るまで煮る。

\*お好みですりおろしたレモンの皮を加えるとさらにれもんの香りがアップ！



・混ぜながら加熱するだけといった簡単にできる料理です。レモンの爽やかな香り・味のするきれいな黄色のクリームが完成しました。パンにつけて食べると美味しかったです。

## 「檸檬羊羹」

材料▶白あん160g、水140cc、レモンカード40g、レモン2分の1個、  
粉寒天4g、レモンの皮少々

作り方▶①鍋に水、粉寒天を入れて火をかけ、一度沸騰させる。

②白あん、レモンカードを合わせておいて、①に加えて溶かす。

③なめらかになったらすりおろしたレモンの皮とレモン汁を加えて、型に流して冷やし固める。



・羊羹も簡単に作れました。緑色のレモンを使ったことで、レモンの皮が少し色のアクセントになったように感じました。冷えた檸檬寒天も美味しかったです。

### ○参加しての感想

・今回初めて参加したのですが、講師の先生が優しく丁寧に料理方法、レモンやハーブの知識などを教えてくださり学ぶことが多かったです。また、参加者の皆さんと楽しく活動できたことはとてもいい経験になりました。今回作ったレモンカードと檸檬羊羹はみんなで作ったこともあり、とても美味しく感じられました。また、無花果やバナナなどを入れたミックスジュースも果物本来の甘さを味わえて、とても飲みやすかったです。さらに、干し無花果を初めて食べたのですが生の無花果とは少し違い、初めての味でした。そして、同じ種類の無花果で大きさの違うものを食べ比べてみて、味の違いを実感することができました。最後に、いろいろなハーブの葉を観察でき、見た目や匂いの違いを体感できました。農業に携わる人だから伝えられる知識を教えてください、普段の生活の中では経験できないことも多いと思いました。この活動で学んだことを今後に活かしていきたいと同時に、さらに農作物やそれらを使った料理に興味を持つようになりました。おもしろい農さん主催の講演会は楽しく学べるので、また参加したいと感じました。ぜひ皆様も参加して、楽しく学べる思い出を共有しましょう！

