

東海地域の和食文化ネットワークの会員の皆様

◇○▽◇○▽◇○▽◇○▽◇○▽◇○▽◇○▽◇
▽ 東海地域の和食文化メールマガジン ▽
◇ 「東海の和食」第78号（2024年8月26日） ◇
△◇○△◇○△◇○△◇○△◇○△◇○△◇○△

梨をよりおいしく食べたい



8月下旬になり、店頭で梨をたくさん見かけるようになりました。みずみずしい梨は、冷やただけで十分においしく食べられますが、少し工夫するとよりおいしく食べられそうです。梨の甘みは皮の近くに多く含まれているそうなので、皮を薄く剥く方がよいようです。また、冷たすぎると舌が甘みを感じにくくなってしまうので、食べる少し前（1、2時間程度）に冷蔵庫に入れて冷やすとよいとのこと。

そのまま食べる以外にもジャムやコンポートにしたり、調味料として楽しむのもおすすめです。

農林水産省のWebサイトでは、「梨のすりおろしドレッシング」を紹介しています。みなさんも一度試してみたいはいかがでしょうか。

<https://www.maff.go.jp/j/seisan/ryutu/engei/aftercovid19/257.html>

（農林水産省へリンク）



