家族で話そう、一緒に食べよう
毎月19日は『食卓の日』

made in ながさきを食べよう!!

お料理レシピ

びわのシロップ漬け

今回ご紹介するレシピはこれから旬を迎えるびわのシロップ漬けです。

びわは5月下旬から6月にかけて旬を迎えます。新鮮なびわをそのままで食べてもおいしいですが、シロップ漬けにすると長期間保存できます。一口食べると爽やかなびわの甘さが口の中に広がりますよ♪

また、この料理はアレンジも多彩で、凍らせてシャーベットにしたり、細かくしてゼリーやヨーグルトに入れたり、酢豚のパイナップル代わりに使ったりとバリエーションが豊富です。この機会にびわのシロップ漬けを作って、いろいろな料理にアレンジを加えてみてはどうですか?

【1人分 約203kcal】

◎作り方

1. びわの実の上下を少しカットし、芯抜きで種を取り出す。
2. びわの実の皮を剥(む)く。
3. 保存瓶にびわの実を詰める。
4. Aを鍋で加熱して溶かし、保存瓶に入れる。
5. 保存瓶のふたを軽く閉じ、蒸し器に入れて蒸す。
6. 蒸気が外に吹き出してから10分後に蓋を強く閉め、20分後に蒸し器から取り出したら出来上がり。

※直射日光を避け、室温で保存すると1年ほど保存できます。

材料(4人分　450mlの瓶1本分)

◎びわ…約10個
A　水…250ml　砂糖…175g　クエン酸…0.6g

※レシピ提供:「びわの鈴」

「びわの鈴」は、びわの産地として有名な茂木地区でびわ料理や加工品を作っています。長崎市はその活動を、地域の郷土料理などにかかわり、知恵や技能を伝承している団体として「ながさき味わいの匠」に認定しています。

「びわの鈴」が作るびわジャムや種も食べられる種入りびわゼリーは「道の駅夕陽が丘そとめ」や「びわっちファーム　太陽の郷」などで販売されています。

〈問い合わせ〉◎水産農林政策課 食の推進係 ☎820-6562　市ホームページやツイッターでも、長崎のおいしい情報を発信中!

港(き)まち・長崎を訪れるクルーズ客船に会いに行こう。

汽笛(てき)が鳴(な)る方(ほう)へ

ちょこっと外国語講座

クルーズ客船の入港日、まちなかにはたくさんの外国人観光客が。

そんな皆さんをおもてなしするための簡単なあいさつなどを、英語・中国語・韓国語で紹介します。

今回は、日本語で「**観光案内所は長崎駅にあります**」という言葉です。

英語
ゼア イズ ア トゥアリスト インフォメーション センター
There is a tourist information center
アット ザ ステーション
at the station.

中国語
リーユォ ウェンシュンチュ ヅァイ チャンチー フォチェジャン
旅游 问询处 在 长崎 火车站。

韓国語
クァングァンアンネソヌン ナガサキヨゲ イッスムニダ
관광안내소는 나가사키역에 있습니다.

おかえり!!ダイアモンド&サファイア・プリンセス

長崎で作られた世界最大級の豪華客船2隻が長崎港に帰ってきます!

入港予定スケジュール

船　名	寄港予定日時	場所	トン数	船籍
サファイア・プリンセス	5/　3(祝)　7:00～18:00	松が枝	115,875	バミューダ
ダイアモンド・プリンセス	5/　4(祝)　7:00～17:00	松が枝	115,875	バミューダ
カレドニアン・スカイ	5/　6(休)　9:00～18:00	松が枝	4,200	バハマ
セレブリティ・ミレニアム	5/　8(木)　7:00～16:00	松が枝	90,963	マルタ
ぱしふぃっくびいなす	5/　9(金)10:00～20:00	松が枝	26,594	日本
サファイア・プリンセス	5/13(火)　8:00～17:00	松が枝	115,875	バミューダ
ぱしふぃっくびいなす	5/24(土)10:00～22:30	松が枝	26,594	日本

日時などは変更になる場合があります。事前に観光推進課へお尋ねになるか、下囲みのホームページで。
クルーズ客船の寄港中は、松が枝国際観光船ふ頭岸壁への立ち入りはできません。

〈問い合わせ〉◎観光推進課 ☎829-1314　クルーズ客船情報 ホームページ「クルーズながさき」で検索!