

今日のくだものは

冷凍みかん です。

昨年の秋、みかんが一番おいしい時季に収穫し、冷凍したものです。うちで、「冷凍みかんを作ってみよう……。」と挑戦したことのある人もいるかと思いますが、なかなかうまくできませんね。工場で作られる冷凍みかんは……

- ①収穫したみかんを洗う。
- ②-35℃で15時間、急速冷凍する。
- ③グレージングといって、みかんを水につけ、薄い氷の膜をはる。その後、また

冷凍を続ける……というように作られます。うちで作る時は、急速冷凍ができず、みかんの組織がこわれて、水分がでてしまうので、おいしくなくなってしまうのですね。

今日のみかんは、九州の長崎県で採れたみかんです。今、大雨で大変な地域です。心配ですね……。

