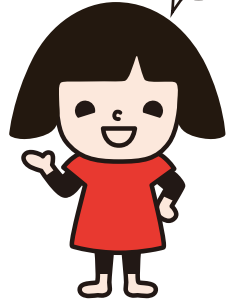


Let's cooking おいしいをつくりましょ。



クリスマスケーキにも
ぴったり!

おっしょー!



©みんなのよい食プロジェクト
キャラクター笑味ちゃん

女性部料理教室講師・大谷由美子先生直伝 イチゴのショートケーキ

材料(15cmデコ型1台分)

- イチゴ 1パック
- ◆ スポンジケーキ
 - 全卵 2個
 - 砂糖 60g
 - バニラエッセンス 適量
 - 薄力粉 50g
 - バター 20g
- ◆ シロップ
 - 水 40g
 - 砂糖 20g
 - 洋酒(コアントロー) 適量
- ◆ 生クリーム
 - 生クリーム 200g
 - 砂糖 16g
 - 洋酒またはバニラエッセンス 少々

作り方

- ① イチゴはスポンジにサンドする分を薄切りにする。
- ② スポンジを作る。卵を割りほぐし、砂糖を一度に加える。
- ③ ②の生地をしっかりと泡立てる。「の」の字が書けるまでそこにバニラエッセンスも加える。
- ④ 薄力粉はふるって③に一度に入れ、しっかりと合わせる。
- ⑤ 溶かしバターを④の生地に入れる。
- ⑥ 型に流し入れ、170℃～180℃で20～25分焼成する。
- ⑦ 焼き上がったらショックを与え、生地に濡れぶきを掛けておく。
- ⑧ シロップ用の水と砂糖を煮立たせ、冷めたら洋酒を加える。
- ⑨ ⑦のスポンジを2枚にスライスし、⑧のシロップをうつ。
- ⑩ 生クリームの材料を混ぜ合わせて泡立てる。
- ⑪ ⑩の生クリームを⑨のスポンジに薄くぬり、イチゴをのせる。さらに薄く生クリームをぬり、スポンジを重ねる。
- ⑫ 全体に生クリームをぬり、上面にイチゴを飾る。

ポイント 焼き上がったスポンジを少し高い位置から落とすことで、焼き縮みを防げます。シロップをぬると生地がしっとりと仕上がります。



江間いちご狩り組合

左から やぎもとゆき いしいまさとし
組合長 八木 基之 さん(64)・観光部長 石井 正寿 さん(60)
副組合長 いわたゆきはる 岩田 幸晴 さん(51)

江間いちご狩りセンターは伊豆の国市北江間にあり、ハウス棟数は県下最大級。組合員戸数は18軒。高設栽培と土耕栽培により「紅ほっぺ」と「章姫(あきひめ)」を栽培。今期の開園期間は12月15日から来年5月6日まで。

新しさと伝統を大切に 愛されるいちご狩りへ

県内最大級のいちご狩り

江間いちご狩りは県内最大級のハウス棟数を誇り、年間約12万人の方が来園しています。栽培品種は「紅ほっぺ」と「章姫」で、JAの指導のもと天敵利用による防除回数削減など、安全・安心なおいしいイチゴの提供に努めています。

常に新しい取り組みを

一度来園されたお客さまがまた来たくなるような、新たな取り組みも積極的にを行っています。昨シーズンは、江間いちご狩りと沼津ラクーンよしもと劇場の寄席セット券を新発売しました。近隣の観光施設ともコラボし、三島スカイウォークや伊豆・三津シーパラダイスとのセット券も好評です。



管内には、江間、韮山、伊豆長岡の3つのいちご狩りセンターがあります。観光いちご狩りとして50年以上の歴史を持ち、安全・安心なおいしいイチゴを栽培しています。

おもてなしの心を大切に

生産者の高齢化もありますが、50年以上の歴史を持つ、先代から受け継いできた江間いちご狩りを次代につなげていきたいですね。地元の方に愛されるいちご狩りを目指し、組合員一同おもてなしの心を大切にしていきたいと思います。ぜひ一度来園いただき、自信を持ってお届けするイチゴを皆さんに味わってほしいですね。