Strawberry Girls

イチゴ女子 冬のスイーツトーク

vol.3

イチゴスイーツ de クリスマス

タレント・フリーアナウンサー
国光かよこ

スタイリスト（ファッション&フード）
吉原 倫子

タレント
浅田 真由

あっという間に1年が過ぎて・・・今年も**クリスマス**がやってきましたね!!

最近は、お仕事の内容で季節を感じるよね。
私の場合、クリスマスバージョンの冊子やチラシ関係のお仕事が入ってくると、あ～今年もクリスマスがやって来た!忙しくなるぞーって（笑）

年末にかけて特番とか、取材が多くなるんですよね。。
何となく落ち着かなくて、計画が立てにくいんですよ。。。

お仕事中心だから、クリスマスパーティとか日程調整が難しいものね～

以前は、おしゃれして業界のパーティーとか行ってたけど、最近は仕事が終わって寝る前にワイン飲んでる・・・しかも普通のコップとかで（笑）

ちょっと寂しいけど、私も似たような感じかなぁ

私の以前住んでいたマンションのお隣さんがイギリス人のご家族で、クリスマスは英国風のパーティーに招待してもらってた♪大きなクリスマスツリーの下にプレゼントを並べて・・・料理やケーキ、ワインやシャンパンなんて持ち寄って**ホームパーティー!**映画のワンシーンみたいで、とっても楽しかったよ!そこで食べたイチゴのショートケーキが美味しかったのよ!

素敵ー。私は、そんなにオシャレじゃないけど・・・友達と集まるときは、**金額を決めてプレゼント交換**。それが楽しい!そして、イチゴのケーキを買ってくる。

そう、クリスマスには**イチゴのホールケーキ**とチキンが必ずあるよね♪

クリスマスといえばイチゴケーキっしょ♪

さて、ここからは「イチゴ」について語りつくしましょ！
お題は、まず「クリスマスとイチゴケーキ」ということで、今日は私のおススメ！

ムッシムパネン

ケーキランキングでいつも1位になるケーキ屋さんですよ！
銀山町の京橋川沿いの散歩道に面して、とってもいい感じのお店♪
取材でも伺って、素敵美味しいケーキがいっぱい！
中でも、このイチゴのショートケーキは大好きなんですよ。

ケーキの箱って、可愛い系が多いけど、ムッシュパネンさんのは
大人っぽくてイイ！まず、このパッケージでやられちゃいますね
（笑）どんな商品でも、パッケージの印象で中身も判断しちゃうでしょ。

そうそう、どんなに美味しくても、ダサださのパッケージだと
「きっと美味しくないよね」ってなっちゃう。
パッケージは重要です。。

あっ！美味しい

パッケージがオシャレだね！

イチゴが甘ーい！ケーキのイチゴって、すっぱいものだと思ってたから意外！
イチゴが甘いからかな？生クリームをあまり甘くしてないんじゃない？夏イチゴだと、
もっとクリームを甘くしないと美味しくないよね。良いイチゴを使ってるって感じ。

でしょ！いい感じの甘さなんで、いくらでも食べられちゃう。
スパークリングワインにも合うんだよね♪クリスマスにイチゴの
ショートケーキde大人スイーツって感じでしょ

鎧塚俊彦シェフの

タルト・オ・フレーズ

故川島なお美さんのご主人のタルト・オ・フレーズ
「いつもですね苺のシーズンになりますとタルトフレーズは出すのですが、
今年のタルト・フレーズは中にとろーり柔らかいソースを忍ばせました。」って、HPにルセット（材料レシピ）まで載せてあるんだよね。タルト好きな私には、とっても気になるケーキです。
東京に行ったら、是非いただきたい一品♪

ホントだ！こんなHPも面白いね。
私もタルト好きなんで、魅力的ですよ。

ミーハーな私も、鎧塚さんに興味津々（笑）

気になるサイトのURLはココ⬇
http://www.grand-patissier.info
/ToshiYoroizuka/recette/0100.html

今年もイチゴが美味しくなってきたー♪

夏イチゴはとってもスッパくて、そのままだとあまり食べられなかったけど・・・
やっと甘くて美味しいイチゴが出てきたね。
今回は、イチゴについて、ちょっとお勉強しようと思って、少し調べてきましたよ！

日本の生食イチゴ消費量は
世界一といわれてます。

そもそも、イチゴって？

イチゴとはバラ科の多年生草本で、果実を利用する（食べる）植物なんですって。
学名はFragaria ×ananassa Duch.で、意味は「良い香りがするパイナップル」。
英名は Strawberry（ストロベリー）で、意味は「麦わらの小さな果実」。

現在栽培されているイチゴのもとは、北アメリカの野生種と南アメリカの野生種を18世紀にオランダでかけあわせて誕生したと言われているんだそうです。
日本には江戸時代末期に伝わって、当時は**オランダイチゴ**と呼ばれていたみたい。

イチゴは野菜？

イチゴは、植物学的には草本（野菜）なんだけど、スーパーでは果物売り場に並べられているし、フルーツとして**消費しているので**、スイカやメロンと同様に「果物的野菜」に分類されているみたい。

イチゴの旬は…

本来実を成らす時期、おもに4月から6月の「春」なんだけど、最近は、大型暖房機と二重ビニールハウスを使って、春のような環境を作り出してるので**冬から春（12月～6月）まで美味しいイチゴ**が食べられるんだそうです。

イチゴの王様 あまおう

この時期、売り場によく出ている「あまおう」について、

あまおうは福岡県産で、現在「あまおう」を栽培・販売できるのは基本的に福岡県内の生産者だけに限られているんです。これは品質を低下させないよう栽培管理をしっかり行って、また福岡県のブランドを育成することが目的だそうです。

そもそも「あまおう」は品種名ではなくて、福岡県のJAが取得した商標登録名なんですって。品種名は「福岡S6号」なので、「栃木県産福岡S6号」はありえますし「福岡県産福岡S6号」もありえます。「福岡県産あまおう」「福岡県産 博多あまおう」はOK！でも「栃木県産あまおう」はありえなくって、もし売っていたら犯罪なんだそうですよ！びっくり！

「あまおう」という名前

そして、親しみやすい「あまおう」という名前は福岡県内での公募によって命名されたそうです。**「赤い」「丸い」「大きい」「うまい」**の頭文字を合わせたもので、**「甘いイチゴの王様になれるように」**との意味も込められているそうですよ！

あまい
まるい
おおきい
うまい

お店の人から聞いた話

この「あまおう」形がイチゴっぽくないでしょ。この時期、形の良いイチゴは**「クリスマスケーキ用」**として、ケーキ屋さんが買い占めるのでこんな形の良くないのが多いんですって。

いろいろ調べてみると面白いね！
「あまおう」の名前が頭文字を合わせたものだったなんて、知らなかった！

これからは、売り場で「広島県産あまおう」っていうのがないか、よく見ておかなきゃ（笑）

最後に、私もちょこっと調べてみたので紹介しますね！
イチゴが美味しくなって沢山出てくると、ただそのまま食べるとか、
デザートにとかだけじゃなくって、お料理にも使ってみたくなるんですよ
そこで、こんなのどうかな??

つくりやすくて魅力的な和食レシピを提案している

村田吉弘さんのいちごレシピ

鶏肉のいちごソース

【材料】

鶏もも肉1枚
スナップえんどう6コ
新たまねぎ2コ

【たれ】
しょうゆ 大さじ1+1/3
みりん 大さじ1+1/3

【いちごソース】
いちご（粗みじんに切る）300g
塩 小さじ1/3
しょうゆ大さじ1
サラダ油 大さじ2

【つくりかた】

1. 鶏もも肉を半分に切って、サラダ油でこんがり焼いて【たれ】をからめる。
2. イチゴと塩を合わせてフライパンで煮詰め、とろりとしたら醤油とサラダ油を加えて混ぜる。
3. 鶏肉を1.5cm幅に切って器に盛り、ゆでたスナップえんどうとサラダ油で焼いた玉ねぎをあしらい【イチゴソース】をかける。

※イチゴソースの味つけは、塩と香りづけの醤油のみにして、酸味を引き立てます。

いちごの酢豚

【材料】（2人分）

いちご14～15コ（250g）
豚肩ロース肉（塊）300g

【A】
塩 小さじ1/3
黒こしょう（粗びき）
小さじ1/3
小麦粉 適量

【たれ】
バルサミコ酢 120ml
しょうゆ 大さじ1強
黒こしょう（粗びき）
揚げ油

【つくりかた】

1. イチゴはヘタを取り、豚肉は3.5cm角に切って【A】の塩、黒コショウをふってなじませ、小麦粉をまぶす。
2. 160℃～170℃の揚げ油で豚肉をからりと揚げ、油をきる。
3. 小鍋にバルサミコ酢を入れ、約35mlになるまで煮詰める。
4. 煮詰めたバルサミコ酢と醤油を入れ、強火で煮立て、とろりとしたら豚肉を加えて混ぜ、イチゴを加えてたれをからめて器に盛り、黒コショウをふる。

いちごと、真っ黒なバルサミコ酢で酢豚をアレンジ！
見た目のインパクトもさることながら、それに負けない、
いちごの存在感にびっくりですよ！

さぁ！これから
「イチゴの季節♪」
いろいろ勉強しながら、
たっくさん
いただきましょうね♪

イチゴ女子の探求は続く…