

河内晩柑ドライフルーツ

噛むほどに味が広がる

材料(作りやすい分量)

- 河内晩柑 * 器具類
- 乾燥機 ●シリコンシート
- 乾燥材 ●密封容器

【作り方】

- 1 果実を流水でよく洗って汚れを落とし、果実を横方向に、好みの厚さ(幅1mm~3mm)にスライスする。
- 2 表面をキッチンペーパーなどで軽くふき取る。
- 3 重ならないようにシリコンシートに並べ、70℃で2~3時間乾燥させる。
- 4 乾燥後は吸湿しやすいので、乾燥材を入れた密封容器に保存する。



1



2



3

レシピ作成 / 株式会社アトリウム

日本農業遺産認定

「愛媛・南予の柑橘農業システム」



「愛媛・南予の柑橘農業システム」は、急傾斜の複雑に入り組んだ海岸線に広がる柑橘園地が成す雄大で独特な景観と、厳しい地形条件を克服するための独自の知恵や工夫、ノウハウなどが評価され、平成31年2月に日本農業遺産に認定されました(全国で15地域が認定)。

認定を契機に、南予が誇る柑橘類の更なるブランド化や観光客誘致を通じた地域経済の活性化、担い手確保などに努め、農業遺産の保全や次世代への継承に向けた取り組みを進めます。

