

# 父の日に送ろう <sup>あじさい</sup>紫陽花ゼリー

6月

6月は日本では雨が多い梅雨の時期ですが、古来より日本人に愛される、日本が原産の紫陽花が綺麗に咲く時期でもあります。紫陽花が日本で書物に登場したのは『万葉集』が最初とも言われています。紫陽花の色は土壌が酸性なら青、アルカリ性なら赤に、中性なら紫色に変化するって、知っていましたか？

また、あまり知られていませんが、6月16日は和菓子の日です。昔、16の数にちなんだ菓子を神前に供えて疫病除けを祈願する「嘉祥の日」というものがあり、そこから「和菓子の日」が制定されました。

6月の第三日曜日は父の日です。お父さんに日頃の感謝を伝えるチャンス！！6月はアジサイゼリーを作って、お父さんに日頃の感謝を伝えてくださいね。

※アジサイには有毒な物質が含まれているので食べないでくださいね。



## 材料(1~2人分)

### <牛乳プリン>

- 牛乳 150ml
- 砂糖 16g
- 粉ゼラチン 3g

### <ぶどうゼリー>

- ぶどうジュース 40~60ml
- 砂糖 5g
- 粉ゼラチン 1g

### <メロンゼリー>

- メロンジュース 40~60ml
- 砂糖 5g
- 粉ゼラチン 1g

- 水 50ml(80℃)

※ゼラチンと砂糖はお好みで量を調整してください。

## 作り方

### <牛乳プリン>

- (1) ゼラチン1袋(5g)を80℃のお湯で溶かす。
- (2) 鍋に①を4/5、牛乳、砂糖を入れ火にかける。ゼラチンは低い温度だとよく溶けないが、温度が高すぎると今度は固まりにくくなってしまうので沸騰したら一瞬冷ますと丁度よい。
- (3) (2)を容器に入れて固まるまで待つ。

### <ぶどうゼリー> ※メロンゼリーも作り方は同じ

- (4) 鍋に(1)の残り、ぶどうジュース、砂糖を入れ火にかける。
- (5) 底が平たい容器に④を入れて固まるまで待つ。
- (6) 固まったらスプーンで薄くすくい取る。
- (7) 牛乳プリンの上に乗せて完成。