

# 野菜ソムリエ あけみさんのおもしろ★たのしいクッキング!!



Vol.43

7秒になる  
おいしさ!

## ◆材料 (1人分)

生クリーム…200 C C  
砂糖 …大さじ 4  
レモン汁 …大さじ 3  
レモンの皮のすりおろし …少々  
粉ゼラチン…5 g  
熱湯 …50 C C

## ◆作り方

- ①ボウルに生クリームと砂糖を入れ、混ぜながらレモン汁を加える。とろみが出るまで泡立てる。
- ②熱湯に粉ゼラチンを加えてよく混ぜたら①に少しずつ注ぎ入れ、全体に混ぜ合わせて、レモンの皮のすりおろしを加える。
- ③器に盛り、冷蔵庫で冷やす。

## レモンクリームプリン



### ワンポイントアドバイス

レモン汁を加えていくと、すぐにとろみが出るので反応が楽しいよ!

粉ゼラチンを混ぜた熱湯を全体に混ぜ合わせる時に、しっかりかき混ぜるとかためになり、ゆるく混ぜるとなめらかになって、どちらもおいしいよ!

## ★アレンジ★

レモンのほかに、ライムやゆずのしぼり汁も香りがいいよ。アクセントにジャムをトッピングしてもいいね!

福田与志は、目や耳の障がいを持つ子どもたちにも教育を受けさせたいと、女性として初めて日本に盲啞学校(現在の島根県立ろう学校・島根県立盲学校)をつくった偉人です。

与志は、1872(明治5)年に鳥取市で生まれ、その後家族とともに松江市に移り住みました。同市の本庄小学校で教員として勤めていた時、学校の校庭に来ていた耳の不自由な女兒・石橋ハルと出会いました。

当時、障がい者は差別や偏見を受けていて、どの小学校にも通わせても

## 盲啞学校設立に力を尽くした教育者

らえませんでした。与志は、みんなと同じように学ばせたいと、ハルを呼んで勉強を教えました。そして、喜ぶハルの姿を見て盲啞教育を志す決心をしました。

京都や東京の盲啞の学校で研さんを積んだ与志は、33歳の時に松江に戻ると、1905(明治38)年に兄・平治の支援を受け、私立盲啞学校(現在の島根県立松江ろう学校)を設立しました。しかし、重い病気にかかり、1912(大正元)年に40歳の若さで亡くなりました。

ふくだ よし  
福田 与志  
(1872—1912)



ふくだ よし どうぞ  
福田与志の銅像  
しまねけんりつまつえ がっこう ていきょう  
(島根県立松江ろう学校 提供)

シリーズ

郷土の偉人

32



**MKFC**  
みもりキッズ・ファミリークリニック

院長 南 憲明

〒693-0051 島根県出雲市小山町442-2  
TEL:0853-25-8860/FAX:0853-25-8870  
ホームページ <https://www.mimori-kids.jp/>



小児科・内科



医療法人

芦沢医院

芦沢 隆夫

出雲市塩冶町852  
TEL (0853) 22-8228

協力会社募集

出雲市内の  
学校への「緊急告知ラジオ」の  
配備にご協力ください。

●お問い合わせは島根日日新聞社へ⇒TEL(0853)23-6760

私たちは市内の子ども達のために「緊急告知ラジオ」の配備に協力しています。  
司法書士法人 成瀬事務所/内藤建設工業株式会社/ヒロシ株式会社/  
有限会社島根中央炊飯センター/有限会社 マルサワ/  
春日自動車有限会社/出雲ガス株式会社