

— 橘子果冻 —

— みかんゼリー —

大家是否知道“暖桌”这一日本独特的取暖设备？暖桌是带有取暖设备的矮桌，上面铺上一张厚棉被（暖桌被子），把腿伸到里面取暖。围着暖桌的一家团聚可以说是日本冬天的乐趣，但是在这舒适的温暖之余也有需要注意的地方。因为进了暖桌后就一步也不想从暖桌被子里出来了。更何况，把冬天的代表水果“橘子”装在篮子里放在暖桌上的话，就会剥很多橘子来吃，不知不觉人就变得没精神了。甚至有“暖桌橘子”这个词，这种状态也可以说是日本冬天具有代表性的风景线。

日语的“橘子”有时也用做柑橘类的总称，但一般情况下是指可以简单剥皮没有籽、且吃起来很方便“温州蜜橘”。以前一纸箱的橘子每个家庭都会有，是冬天几乎每天都吃的东西，但是最近因为餐桌上水果种类的多样化，橘子的生产似乎有减少的趋向。

那么诸位在日本的冬季生活有暖桌和橘子吗？如果有的话，新年的时候悠悠闲闲地围着暖桌吃着橘子度过也未尝不可。另外，如果橘子吃多了有点厌了的话，就试试看果冻吧。在温暖的房间里吃着凉凉的果冻也是相当不错的。

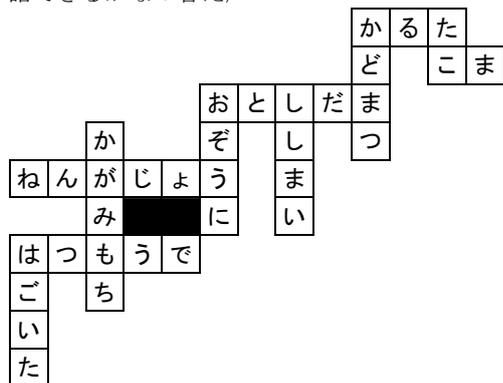
【材料（4人份）】

橘子…8个左右 明胶粉、或者寒天粉…4g
砂糖…50g 水…100ml

【做法】

1. 橘子剥皮。之后橘子皮用做容器时则切去上部，将中间掏空。
2. 将1剥出的橘子果肉挤压，或用搅拌机榨汁后过滤，榨出300ml左右的橘子汁。橘子汁不够的话可以用水或者橙汁补足。
3. 锅中加入水、明胶粉（或寒天粉）和砂糖，搅拌均匀后开火煮。明胶粉和砂糖溶化后加入2搅拌至融合，关火。
4. 待3稍稍冷却后倒入杯子中或用1的橘子皮做成的容器中，放入冰箱冷藏，凝固后即完成。

〈日本語できるかなの答え〉



「こたつ」という日本独特の暖房器具をご存知ですか。暖房具付きの座卓のことで、これを厚い掛布（「こたつぶとん」）で覆い、中に足を入れて暖まります。こたつを囲んでの団欒は日本の冬の楽しみとも言えますが、この心地よい暖かさには注意が必要です。何故ならこたつぶとんから一歩も出たなくなってしまうからです。まして、冬を代表する果物「みかん」がかごに盛られてこたつの上に置かれていたら、みかんをいくつも剥いては食べ、つついづつ不精になってしまいます。「こたつみかん」という言葉もあるほど、こんな状態もまた日本の冬の風物詩と言えるのですが。

日本語の「みかん」は柑橘類の総称でもあります。普通は簡単に皮が剥けて種も無く食べ易い「ウンシュウミカン」のことを指します。以前は段ボール箱一杯のみかんがどこの家にもあって、それを冬の間毎日のように食べたものですが、最近はお食卓に上る果物の種類も多様化し、みかんの生産も減少傾向だそうです。

さて皆さんの日本での冬の暮らしにこたつやみかんはありますか？ もしあれば、お正月ぐらいノンビリ「こたつみかん」で過ごすのもいいかもしれません。また、もしみかんがたくさんあって少々食べ飽きた場合はゼリーにしてみましょ。暖かい部屋で食べるひんやりしたみかんゼリーもまたいいものです。

【材料（4人分）】

みかん…8個程 粉ゼラチン、または粉寒天…4g 砂糖…50g
水…100ml

【作り方】

1. みかんの皮を剥く。後で皮を器にする場合は上部を切り取り、中身をくり抜く。
2. 1で剥いたみかんは絞るか、あればミキサーをかけてから濾して、みかんジュースを300ml程作る。ジュースが足りない場合は水かオレンジジュースを足す。
3. 鍋に水を入れ、粉ゼラチン（または粉寒天）と砂糖を入れよくかき混ぜてから火に掛ける。ゼラチンと砂糖が溶けたら2を入れて混ぜ合わせ、火を止める。
4. 3が少し冷めたらカップや1で剥いた皮の器に注ぎ、冷蔵庫で冷やして固まればできあがり。