

高槻阪急スクエアの花壇に



高つきレモンを植えよう！

2026年5月23日（土） ①11:00～12:00 ②14:00～15:00 各6名

対象年齢：小学生

- | | | | |
|-----|-------------------------------|-----|-------------------------------------|
| 内容： | 1. ^{たか} 高つきレモンとは | 15分 | くりやま
栗山 |
| | 2. ^{かし た} レモン菓子を食べよう | 10分 | あかぎ
赤木 |
| | 3. ^う 高つきレモンを植えよう | 25分 | 1階に移動10分
きただ みやもと
北田、宮本、栗山、赤木 |



本日の資料、苗木のご注文は
「高つきレモンの会」のホームページからできます
<https://t-lemon.jp/>



1. 高つきレモン[®]とは

くりやま
by 栗山



きげんぜん
紀元前3000年

ちゅうごく
中国で レモン と オレンジ で生まれる。

ちい
小さい



レモン



まる
丸い



オレンジ



まる おお
丸くて大きい



マイヤーレモン
高つきレモン



すっぱい



あまい



おいしい

1. 高つきレモン[®]とは



1908年 ^{ちゅうごく}マイヤーさんが^も中国から^{かえ}アメリカに^{そだ}レモンを持ち帰りマイヤーレモンを育てる。

1959年 ^{タカツキシ}高槻市^{メイヨシミン}名誉市民の^{たかさき}高碓さんが^{なえぎ}アメリカから^も苗木を持ち帰り^{かえ}育てられる。

2021年 ^{たか}マイヤーレモンを「^{なまえ}高つきレモン」として^つ名前を付ける ^{ショウヒョウトウロク}（商標登録する）。



マイヤーレモン

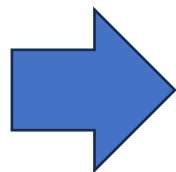


高つきレモン

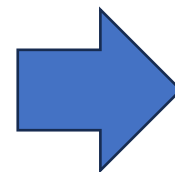
たか
高つきレモンは3つの色と味



グリーン みどりいろ
10月～11月
すっぱい



きいろ
11月～12月
すっぱい+あまい



オレンジ色
12月～1月
おいしい



オーガニック栽培で
安心して皮まで食べられます

ホームページで苗木を購入できます
<https://t-lemon.jp/>



かし た 2. レモン菓子を食べよう

あかぎ
by 赤木



レモネード
レモンスカッシュ
レモンティー



レモンケーキ



シフォンケーキ



琥珀糖



マイヤーレモンの特徴

オレンジとのハイブリットで、酸味がまろやか
皮が薄くて、果汁たっぷり、丸ごと食べられる
甘くて爽やかな香りで、リラックスできる



マーマレード
レモンカード



高つきレモンピクニック

高つきレモンシロップの作り方



[材料] びん 1個

- ・高つきレモン(無農薬のもの)
- ・高つきレモンと同じ量の砂糖

[準備]

- ・保存びんを消毒する。
- ・高つきレモンをよく洗い、しっかり水分をふき取る。
- ・へたを切り取り重さを量り、同量の砂糖を用意する。

お水でうすめて レモネード
炭酸でうすめて レモンスカッシュ
輪切りのレモンは ドライレモン
細かくきざんで ケーキにいれたり、
のせたり...
ドレッシングも作れます



1 高つきレモンを
2,3ミリの輪切りにし、
種を取り除く。



2 消毒したびんに
高つきレモンと砂糖を
順番に入れてフタをする。



3 すずしいところにおき、
毎日びんをぐるぐるふって
砂糖が溶けたらできあがり。

冷蔵庫などに入れて保存し、なるべくお早めにお召し上がり下さい。7

高つきレモンシロップ活用法



🍋 ドライレモン

クッキングシートに、輪切りの高つきレモンをならべる。すずしい部屋に4.5日おいて、乾いてきたら、裏返して2.3日おく。

梅雨時？夏場？湿気の多い時期は、オーブン100℃で30分の乾燥をお勧めします。



🍋 砂糖漬けピール

輪切りの高つきレモンを細かくきざむ。冷凍保存をお勧めします。



🍋 ドレッシング

高つきレモンシロップ大さじ1、オリーブオイル大さじ2、酢大さじ1、塩2つまみ、コショウ少々をまぜれば、フレッシュドレッシングのできあがり。

3. ^{たか}高つきレモンを^う植えよう

