

刺梨(ツーリー)は中国貴州省特産の野生の薔薇です。

貴州ではこの薔薇の実のことを「ビタミンCの王」と呼んでいます。



- 種の蒔きかたは春～秋に鹿沼土（細土）の中に。1年目は部屋の中で育てたほうが安全。発芽は2～3割の確率だと思います。育て方としては将来果実が沢山ついたときの為に幹はまっすぐ1本立てにしておいて下さい。消毒は春に毛虫玉が付いた場合に毛虫が動き出す前に1度だけする。あとは不要。

〔果実の食べ方〕

- ツーリー・蜂蜜ジュース = 基本的には梅ジュースの作り方と同じ。最初、瓶に蜂蜜を少し入れてから、2つに切った果実をビンに満タンに詰め込んでゆく。途中何度か蜂蜜を足してゆく。最後に蜂蜜を瓶の肩あたりまで入れて終了。あとは梅ジュースと同じ要領で蓋をするだけ。
 - ※約3週間くらいで飲めます。長期保存する場合は必ず冷蔵庫に入れて置く。でないと発酵した味になってしまいます。瓶から原液を取り出すときは茶コシ網（ステンレス網）でこして下さい。すると種や不純物を完璧に取り除くことができます。
 - ※ ジュースの場合はこした原液を水で4倍くらいに割って飲んで下さい。水の代わりに炭酸水で割っても美味しいです。取り出した実は捨てずにそのまま食べたり、他の果物と一緒にミキサーにかけて食べて（飲んで）も良い。（これが抜群に美味しい）
 - ※果実を包丁で切るときは、まず果実の先端についているボサボサの部分の「ガク」を切って捨てて下さい。次に果実の中央部分（胴体）を輪切りにする。すると種を完璧に取り除くことが容易となります。
- ツーリー果実酒の作り方。 基本的には梅酒の作り方と同じ。果実は上記の要領で2つにカットする。
 - ※ 砂糖よりも蜂蜜を使ったほうが圧倒的に美味しいです。ただし本物の「100%蜂蜜」を使ったのでは巨額になってしまうので、「加糖蜂蜜」を使って下さい。加糖蜂蜜の値段は「1kg入りで400円くらい」（村田町スーパー「北海屋」）で売っています。
 - ※果実酒も貴方の好みで割って飲んで下さい（私は下戸ですので加減が分かりません）
- ツーリー・ジャムの作り方。 実をクッキングカッターで細かく砕く。その砕いた実と砂糖を鍋に入れ火にかける。あとは一般的なジャムの作り方と同じです。砂糖の割合は、種を取り除いた、生の果実1kgに対して砂糖は700g～1kgかな？。（これは貴方の好みで入れる）
 - 【注意】黄色くなった果実を摘む時は必ず皮製の作業用手袋をはめてから行なって下さい。果実を包丁で切ったり・水洗いするときも軍手の2枚重ね、もしくは丈夫なゴム手袋をはめて行なって下さい。どんな場合でも決して素手では触らないで下さい。種は歯が欠けるくらい硬いので決して噛まないで下さい。