

## 大根の佃煮

### 材料

大根 . . . . . 2 kg  
 A { 土生姜 . . . . . 100 g  
 梅干し . . . . . 大 1 個  
 三温糖 . . . . . 400 g  
 濃口醤油 . . . . . 2 カップ  
 酢 . . . . . 1 カップ



### 作り方

- ① 大根は皮をむき、2～3 cm の厚さのいちよう切りにし、うす塩をして一晩置く。
- ② 土生姜は皮をむいて千切りに、梅干しは粗く潰す。
- ③ ①をザルにあげ、水洗いする。
- ④ Aを煮詰め、よく絞った③を入れ、5～6分煮る。
- ⑤ ④の大根を引き上げ、残った煮汁を煮詰めて火を止める。
- ⑥ ⑤の中に大根を入れ、1時間ほど漬けておく。
- ⑦ ザルにあげて、梅干しを取り除く。
- ⑧ 冷めたらタッパー等に入れ、冷蔵庫で保存する。

## たくわん漬

### 材料

大根 . . . . . 5 kg (皮をむいて)  
 A { 氷砂糖 . . . . . 500g  
 塩 . . . . . 400g  
 酢 . . . . . 200cc  
 色粉 (黄) . . . . . 少々  
 鷹の爪 . . . . . 1～2 本  
 昆布 . . . . . 適量  
 柚子の皮 . . . . . 適量

お好みで



### 作り方

- ① 大根は皮をむき、食べやすい大きさに切る。
- ② 漬物容器に①の大根を入れ、上からAを加え、重石をする。3日ほどすると食べられる。

# 大根のゆず漬

## 材料

大根 . . . . . 5kg (皮をむいて)  
砂糖 . . . . . 900g  
塩 . . . . . 150g  
酢 . . . . . 100cc  
ゆずの皮 . . . . . 適量  
昆布 . . . . . 適量



## 作り方

- ① 大根は皮をむいて、食べやすい大きさに切る。
- ② タッパーなどに大根と他の材料を入れてつけ置きする。

# ゆず味噌①

## 材料

こうじ . . . . . 1.3kg  
ゆず (薄皮をむく) . . . . . 8個  
しょうゆ . . . . . 5カップ  
酒 . . . . . 1カップ  
みりん . . . . . 1カップ  
砂糖 . . . . . 300g

## 作り方

- ① こうじはもんで、ばらばらにする。
- ② 材料を混ぜ合わせ、コタツの中でねかせる。(2日くらい。)
- ③ つぶれるくらいまで柔らかくなったら、好きな固さになるまで煮詰める。

# ゆず味噌②

## 材料

米こうじ . . . . . 1.3kg  
酒 . . . . . 1合  
しょうゆ . . . . . 6合  
砂糖 . . . . . 250g  
ゆずの皮 . . . . . 350g

## 作り方

- ① 米こうじをしょうゆと酒で1週間ほど漬けておく。
- ② ①に砂糖、刻んだゆずの皮を加え、炊く。

## ゆず味噌③

### 材料

ゆず・・・・・・・・大 10～15 個（皮のみ使用）  
砂糖・・・・・・・・1 kg  
こうじ・・・・・・・・800g  
濃口しょうゆ・・・1 升(1.8ℓ)

一晩つける



### 作り方

- ① 一晩つけたこうじをゆずの皮と一緒にミキサーにかける。
- ② 砂糖を入れて弱火で混ぜながら2～3時間たく。

## ゆずジャム

### 材料

ゆず・・・・・・・・大 5～6 個  
砂糖・・・・・・・・1 kg

### 作り方

- ① ゆずを絞る。
  - ② ゆずは、種をとっておく。
  - ③ ゆずの皮と白い部分をゆがく。
  - ④ 種以外のゆずを小さく切る。（ミキサーにかける）
  - ⑤ ①と③をひたひたの水につけて2日間つけておく。
  - ⑥ 砂糖を入れて1時間たく。
- ◎種のペクチンにとろみ成分があるので、袋に入れて④と一緒につける。



## ゆず茶

### 材料

ゆず・・・・・・・・1 kg  
砂糖・・・・・・・・1 kg

### 作り方

- ⑦ ゆずは絞って種を取り、小さく刻む。
- ⑧ ①と砂糖を交互に重ね、その後ゆずの果汁を加え、1週間つけておく。
- ⑨ 水分が出たものを火にかけ、プツプツしたらアクを取り、アクが出なくなったら火を止める。

