



## 初夏の手仕事

### 実山椒の佃煮

材料（300g分）

実山椒…300g（正味）

煮汁

薄口しょうゆ…160ml

みりん…20ml

酒…20ml

米酢…10ml

ざらめ糖…90g

水…250ml

### 実山椒の下処理

①鍋にたっぷりの湯を沸かし、塩少々を入れます。

実山椒を入れ、指の腹でつぶれる堅さになるまで5分程茹でます。

※茹でる前に実を割ってみて、白く柔らかいものは1分程、黒いものは5分茹でるといいです。

②①をざるに上げ、ざるごと冷水にとります。

③水を3～4回かえながら、一晚水にさらしてアクを抜きます。

※食べてみてお好みのピリッとしたからさになるまで水にさらします。

### 作り方

①下処理をした実山椒の水気をきり、鍋に入れます。

そこに煮汁を加え火にかけます。

②沸騰するまでは強火、その後はごく弱火にして汁気がなくなるまでじっくりと炊き上げます。

※小分けして冷凍にしておけば、1年間を通しておいしくいただけます。

