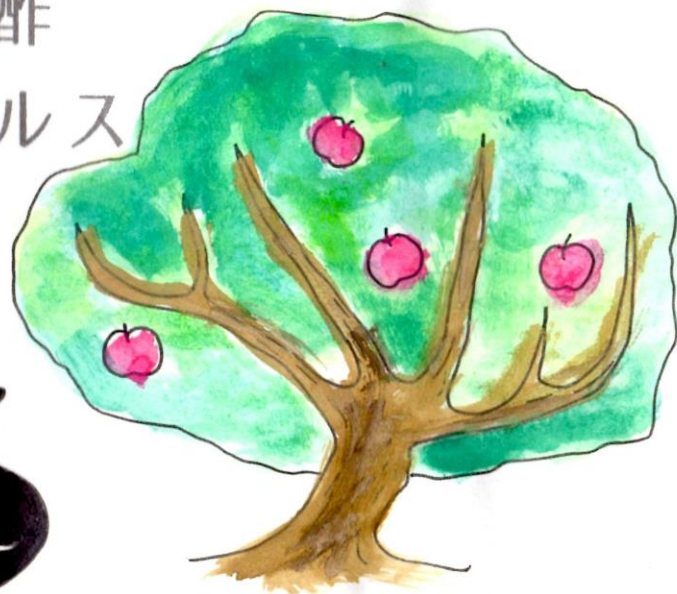


神山すだちワークショップ
in ピネムの森

すだちりんごポン酢
すだちフルーツピクルス





神山黄金すだちで作る！ すだちりんごポン酢



<材料 (500ml瓶分)>

- ・ すだち果汁 100ml (約5～6個分)
- ・ ゆこう果汁 大2 (約1個分)
- ・ 醤油 (濃い口) 100ml
- ・ みりん 50ml ←なくても大丈夫
- ・ 林檎 小1個分
(果汁50cc+果肉100gくらい)
- ・ 昆布 5×5センチくらい
- ・ 鰹節 ひとつかみ←なくても大丈夫

<作り方>

①すだちとゆこうを絞る。

(軽〜く絞るのがポイント)

②お鍋か電子レンジでみりんを煮切る。

③昆布はハサミで細く切って、鰹節は細かくしておく。

④すだち果汁、ゆこう果汁、醤油、みりんを合わせて瓶に入れる。


⑤りんごをすりおろす。(無農薬なら皮もOK。酸化するので最後に作業してね。)

⑥④にりんごと昆布、鰹節を入れる


⑦3日ほど寝かせると出来上がり!



※冷蔵庫に保管すると3か月くらい持ちます。



<ポイント>

- ・ 柑橘を混ぜるとポン酢がおいしくなるんですよ。
 - ・ りんごとみりんを増やしたら、キッズもお気に入りの味になるわな。
 - ・ 寝かせれば寝かせるほど、味にまるみが出てくるじよ。
- 

神山のすだちは生産量、日本一！

すだちの旬は9月ですが、より大きく、黄色く、果汁もまろやかになる今の時期のすだちは「黄金すだち」と呼ばれています。

「ゆこう」はほとんど全国に出回っていない、この時期の柑橘。

そんな黄金すだちとゆこう、岩手の林檎が饗宴したくすだちりんごポン酢>は、みぞれ風でお鍋におすすめ。

家族や友達とお鍋を囲んであったまって、ほんでいつか神山に遊びに来てな♡





すだちフルーツピクルス



< 材料 (333ml瓶分) >

【ピクルス液】

- ・ すだち果汁 30ml
- ・ お酢 30ml
- ・ 白ワイン 50ml
- ・ 水 20ml
- ・ 砂糖 30g
- ・ ローリエ 1枚


【フルーツ】 (150g分)

- ・ お好みのフルーツ
(リンゴ、洋なし、柿等)
- ・ すだちの輪切り2枚
- ・ お好みのお野菜
(人参、かぶ等)
- ※重曹 小さじ1~2
(フルーツの洗浄に使います)



< 作り方 >

- ① フルーツを軽く水洗いする。大きな器に水と重曹を入れて、フルーツとお野菜を約1分ほど漬ける。（農薬を落とします）
- ② お野菜を軽く湯通しする。
（※フルーツは湯通ししません）
- ③ 白ワイン、水、砂糖、ローリエを鍋に入れて火にかける。
- ④ フルーツとお野菜をお好みにカットして瓶に詰める。
- ⑤ すだち果汁とお酢を②と合わせて、③の瓶に流し入れる。



<ポイント>

- ・漬けてから3時間後には食べる事ができるんじよ。
 - ・すだちから苦味が出るから、苦手な人は翌日にすだちを取ったらええけんな。
 - ・使った後のピクルス液は2倍の炭酸と合わせたら、シュワツと美味しいドリンクになるんでよ。
- 