

# 甘酒

## 《材料》

米・・・・・・・・・・5合  
米こうじ・・・・・・・・800g

## 《作り方》

- ①米を柔らかく炊き、少し冷ました後、米こうじを加えてよく混ぜます。
- ②50～60℃で約10時間保温して下さい。



# 赤 しそジュース

## 《材料》

しその葉・・・400g  
水・・・・・・・・3ℓ  
砂糖・・・・・・・・1kg  
クエン酸・・・25g

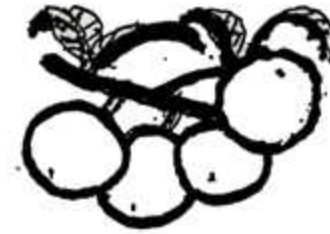
## 《作り方》

- ①しその葉を洗って沸騰した湯に入れ煮る。
- ②①をきれいな布きんでこす。
- ③こしたものを、もう一度煮立て砂糖を加える。
- ④アクをすくいながら煮て、冷ます。
- ⑤手かけられるくらいの温度に冷めてから、クエン酸を加える。





## シロップ



### 《作り方》

- ①青梅のへたを取り、水洗いする。
- ②①の梅の水気を拭き取る。
- ③②を冷凍パックに入れ、一晩凍らせる。
- ④ホーロー鍋で1600ccの水を沸騰させ、グラニュー糖を加える。
- ⑤④に凍ったままの青梅を入れ、中火で沸騰させる。  
アクをとり弱火にし落とし蓋をして約10分煮る。
- ⑥冷めたら広口瓶に移し、冷蔵庫で保存する。4倍に薄めて飲む。

### 《材料》

水・・・・・・・・・・1600cc  
青梅・・・・・・・・・・1kg  
グラニュー糖・・600g

アルミ、鉄の鍋は梅の成分と反応するのでホーロー鍋がおすすめですよ♪



# 梅 ジャム

## 《材料》

梅シロップで使った梅  
・・・1kg  
砂糖またははちみつ  
・・・適量

## 《作り方》

①梅の種をとり、鍋に入れ、砂糖またははちみつを入れ煮る。



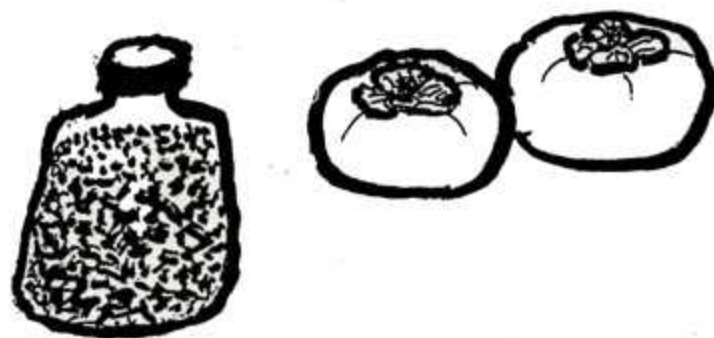
# 柿 ジャム

## 《材料》

富有がき . . . 1kg  
砂糖 . . . . . 500g  
レモン汁 . . . 大さじ5

## 《作り方》

- ①柿の種を除き、ミキサーでつぶす。
- ②①に砂糖を加え、焦がさないように煮る。
- ③②にレモン汁を加え混ぜる。



# ば たこ



《材料》・・・40個分

かしわ餅粉・・・800g

白玉粉・・・・・・1本

かしわの葉・・・・40枚

あん・・・・・・1kg

## 《作り方》

①かしわ餅粉と白玉粉をぬるま湯で耳たぶくらいの固さにこねる。

②①の生地とあんを40個にわけろ。

③生地であんを包み、蒸し器で蒸す。

④大きいボウルに水をはり、③のせいろごと水につける。かしわの葉で包む。



蒸し上がった物を水につけると、お餅が葉につかず食べれるんです！！



# せんべい



## 《材料》

米・・・・・・・・・・1升  
砂糖・・・・・・・・・・300g  
水・・・・・・・・・・適量  
(お好みで)  
桜えび、青のり、  
ごま、色粉など

## 《作り方》

- ①米を洗って、乾燥させ粉にする。
- ②粉に水を加え耳たぶくらいの固さにこね、蒸します。
- ③蒸せたら、お餅のように臼でつき、途中で砂糖を加え粘りがでるまでしばらくつく。ここで、お好みで色をつけたり、えびやごま、青のりなどを入れてもよい。
- ④お餅のように柔らかくなったら、台の上のせて、薄くのばし型抜きをする。
- ⑤天日で乾燥させる。(好天気であれば2日くらいで乾きます。)

ほんのり甘い、ちくさ  
ならではのせんべい♡  
作る時期は、3月の彼  
岸の頃から5月いっば  
いくらいです。



# お かき

## 《材料》

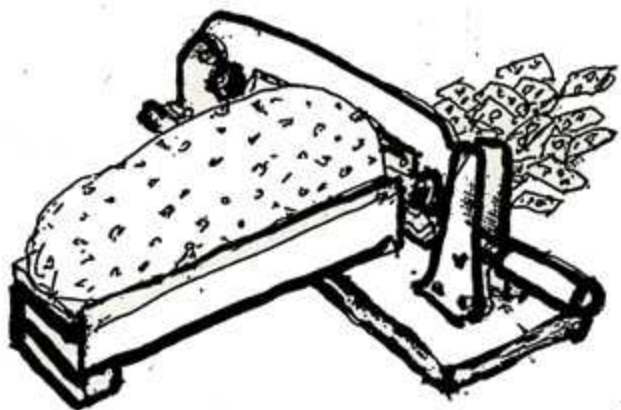
もち米・・・1.5升

卵・・・・・・6個

砂糖・・・・適量

## 《作り方》

- ①蒸し上がったもち米に、卵を加えつく。
- ②8割くらいつき上がったたら、砂糖を加える。（ほんのり甘みを感じる程度）つき上げる。
- ③四角に形を整え、1日間程おく。
- ④3mm幅に切り、乾かす。（このときに、しっかりと乾かしカビがこないようにする。）
- ⑤焼いたり、油で揚げたりしていただく。







## きなこあめ

### 《材料》

きなこ・・・500g  
(450gと、とり粉として50g)  
水あめ・・・300g  
砂糖・・・200g  
塩・・・小さじ1/4  
水・・・カップ1/4

### 《作り方》

①鍋にきなこ以外の材料を鍋に入れて、火にかけ、泡がブツブツ出てきたら火を止めて、きなこ450gを入れ、すばやく混ぜる。

②まな板にとり粉分のきなこを広げ、①を流して棒状に伸ばして素早く包丁で切る。きなこをまぶす。

