

新生姜(種生姜)等の調理方法[レシピ]

<全農いばらき中央VFS>



1. 生姜煮<生姜の佃煮>

◇用意する材料

材料名	分量 (生姜 500 g)	分量 (生姜 1 k g)	分量 (生姜 3 k g)
生姜	500 g	1 k g	3 k g
砂糖	250 g	450 g	1350 g
日本酒	125 c c	250 c c	750 c c
醤油	125 c c	200 c c	600 c c
かつお節	3パック (小袋)	6パック (小袋)	9パック (小袋)
白ごま	少々	少々	少々

●作り方

- ① 新生姜又は種生姜をきれいに水洗いし、スライスする。
- ② スライスした生姜と生姜がかぶるくらいの水を入れ煮る。沸騰したら、さらに2～3回茹でこぼす。(3回目の茹で汁は捨てずに、生姜シロップを作ります。)
- ③ 鍋に砂糖、日本酒、醤油を入れて煮立て、茹でこぼした生姜を絞って入れる。
- ④ 時々かき混ぜながら、汁気が無くなるまで、煮詰めていき、最後にかつお節、白ごまを加えて火を通し、照りが出たら、出来上がり。

2. 生姜シロップ

●作り方

- ① 生姜煮 (佃煮) で煮た3回目の茹で汁1リットルに砂糖500gを入れ、4分の3位まで煮詰めて、出来上がり。

※5～6倍くらいに薄めて頂く。(冷水でも、コーヒー・紅茶にもOK!)

3. ウルトラ蒸しショウガ <ショウガオールたっぷり>

●作り方

- ① 生姜を皮付きのまま、厚さ1～2mm程度にスライスする。その後、蒸し器に重ならない様に並べ約30分蒸す。
- ② 蒸し上がったら、バットに並べ数日間干したら完成
☆目安：天日干しで約1日*室内で約7日間

※細かく砕いて、薬味にも炊き込みご飯にもOK!