

熟成生姜の漬物

長期保存して、いつでも使えます。そのままガリガリかじっても良いですし、細かく刻んで、お料理に加えれば、香りや辛味も引き立ちます。

材料

- ・金時生姜（二年熟成生姜または熟成新生姜）熟成新生姜の時期は10月中旬以降です。
- ・漬け床（味の濃いもの。味噌、梅干し汁など、そのまま使ってください。）

保存容器

- ・予め良く洗った上、消毒して下さい。
- ・消毒の方法は、プラスチック製のビンなら、キッチンハイターなどを説明書きに従って使用。ガラス製のビンなら、煮沸消毒がお勧めです。



作り方

1. 洗浄

生姜を小割りにしながら、隅々までブラシやタワシで良く水洗います。タワシでも毛足が柔らかい場合は、スプーンの端などでこすって皮の固い部分を削ってください。毛足の固いタワシなら、強くこするだけで、皮の固い部分もかなり削れます。（皮にも栄養分があります。柔らかい皮は残しましょう。）



隅々までキレイにする為に、小割りにしてください。



2. 漬け床を用意します。

素早く処理することが味の決め手になりますので、予め、漬け床を用意しておいてください。



味噌です。そのまま使います。

梅干しの漬け汁です。シソも残っています。

3. 熱湯にくぐらせます。

洗っただけで漬けると、生姜の水分が抜けて、硬くなってしまいます。沸騰しているお湯に1分程度くぐらせてください。殺菌にもなります。細菌の種類によっては短時間の煮沸では滅菌



できない場合もありますが、時間が長すぎると、風味が損なわれます。そのため、最初の洗浄を丁寧に行って、菌を減らしておいてください。

上下を良くかき混ぜながらお湯の中で踊らせ、1分程したら網ですくい上げ、熱いまま漬け床に入れてください。

4. 良くかき混ぜて完了

あえて熱いまま、容器に移します。漬け床が冷たいので、生姜が急速に冷えながら、漬け床の汁を吸いこんでくれます。こうすると、翌日には、味が染み込んでいます。細菌の繁殖を抑えるために、冷蔵庫に保管してください。

ホームページ <http://syouga.ken-shin.net>