



簡単で美味しい食べ方

乾燥を防ぎ 13〜30℃程で保管下さい。
(冷蔵庫不向き)

辛味は場所により異なります。中央が一番強く、両脇(新芽)ほど弱いです。

まずヒゲ根をむしり取りながら、残っている泥を水で洗い流してください。

次に、右の写真のように、茎一本ごとに分けてください。左右に広げるとポキポキ音がして簡単に分かります。それからもう一度洗ってください。

茶色くなった薄皮は、指でこすったり、清潔なブラシやタワシでこするときれいに取れます。

左の写真では、取った薄皮やヒゲ根、脇芽の先端部分を下の方に集めました。

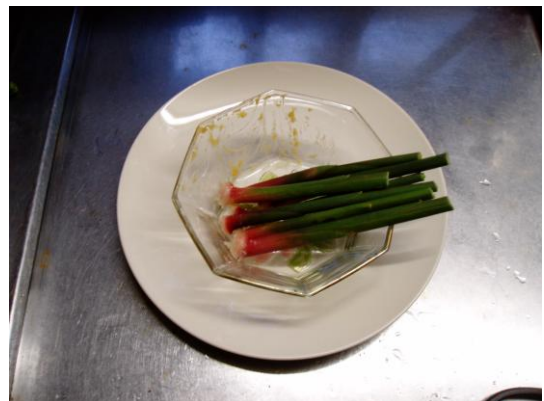
脇芽どうしのスキマは、右の写真のように、スプーンの柄でこすると、間の薄皮ごと汚れが取れます。

茎を10cm程残して切ってください。茎をつかんで食べられます。



味噌を付け、生でお召し上がりください。
お酒のおつまみには、最高！
代わりにマヨネーズでもOK。辛さが和らぎます。

切り取った茎や葉からも香りがします。
香りが好きな方は、生姜葉の香り酒、冷蔵庫内の脱臭、お部屋の芳香剤、入浴剤などにどうぞご利用ください。



ホームページ <http://syouga.ken-shin.net>

老成(ひね)生姜は、辛さが一段と強くなっています。
すりおろしたり、薄切りにして、お料理にお使いください。水洗いしながら、スプーンの端でこすると、皮むきは楽に出来ます。

ごちそうさまあ～