

生姜すり身シロップ

保存調味料などとして、便利に使えます。例えば、サバの味噌煮を作るときに加えたり、豚肉の生姜焼きのときに加えたり、様々なお料理で、生姜の香りや辛味を楽しめます。お湯に溶かして生姜湯に、また、生姜の葉のハーブティーに溶かせばホットでも冷やしても美味しいです。生姜の葉のハーブティーの作り方は、仁野分生姜（葉生姜）の商品に同封してある『簡単で美味しい食べ方』の裏面の囲み記事、または、ホームページを参照してください。

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。
- ・キビ砂糖（味に深みがでます。金時生姜とほぼ同重量を用意。白砂糖でも可。）

道具

- ・家庭用ミキサー
- ・鍋
- ・重さを計る計量器
- ・ボール
- ・ステンレススプーン
- ・まな板と包丁

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。

2. 皮むき

表面の皮のうち、堅くなっている部分をスプーンの角でこすりながら削り取して下さい。（皮にも栄養分があります。柔らかい部分は残



しましょう。ミキサーで粉々になりますので、舌触りには問題ありません。)

3. 計量と切り刻み

むいた生姜の重さを量ります。(これと同量のキビ砂糖を使います。)

ミキサーの効率を高めるために、生姜を4~5ミリ程度の厚さに輪切りにしてください。

4. ミキサーで粉砕

少量ずつ粉砕します。いっぺんに沢山入れると、ミキサーが回らなくなります。

入れた生姜の量の半分位のキビ砂糖を一緒に入れてください。粘り気が出て、うまく攪拌されます。粉砕中も飛び散りにくくなります。



5. 鍋で加熱

ミキサーでトロトロにした物を鍋に移し、生姜と同量になるよう、残りのキビ砂糖を加えます。

上下を良くかき混ぜながら煮て、プツプツ沸騰してから1分以上加熱してください。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。



6. 容器に移して完成

少し熱を冷ましてから、容器に移します。ガラスビンの場合は、多少熱くても、大丈夫です。プラスチック容器の場合は、容器の耐熱温度以下に冷やしてからにしてください。細菌の繁殖を抑えるために、なるべく速く冷やし、冷蔵庫に保管してください。