

伝えて
いきたい!

伝統食材を使って

第67回 手づくりしょうがシロップ

生姜の原産地は不明確で熱帯アジア・インドからマレーシアにかけて地域、諸説あります。紀元前にヨーロッパや中国などに伝わり、日本へはその後、中国から稲作などと同時期に渡来しました。当初は漢方薬の原料として利用され、江戸時代になって食用の栽培が始まったようです。



産直

1098 次回: 1月 1回: 1回

高知県
四万十川源流水を守る会

西村さんの
土しょうが(無漂白) 100g前後+30g

四万十川源流地域、きれいな環境で栽培される香り、風味ゆたかな土佐しょうがです。

増量 +30g

通常の土生姜より少し辛い品種で、皮が赤っぽいのが特徴です

漂白剤不使用
香りづけや薬味に

周年記念価格
本体 100円
(税込 108円)

《材料》(作りやすい分量)

- 1098 西村さんの土しょうが …… 260g
- 水 …… 500ml
- A 714 はちみつ …… 260g
- きび砂糖(または砂糖) …… 130g
- レモン汁 …… 1個分

《作り方》

- 生姜は水でよく洗い、皮ごと1.5cm角位に切る。水と一緒にミキサーにかける。(生姜だけすりおろし、水と合わせても良い)鍋に移してAを加え、中火で煮る。
- 煮立ってきたら弱火にし、アクを除きながら20～30分、2/3位の量になるまで煮詰める。粗熱がとれたらザルでこし、煮沸消毒した保存瓶に移す。冷蔵庫で保存し、1ヵ月位で使い切る。(こして残った生姜はカレーやクッキーの生地に加えて活用できます)



ワンポイント
ミルクティー150mlに対し、シロップ大さじ1～2を加えたジンジャーミルクティーがおすすめ。お湯や水、炭酸水で割ってほっこり&リフレッシュドリンクにも。