

しょうが

漢名：生姜
英名：ginger
科名：ショウガ科
原産地：熱帯アジア



産地はここ!!



芽や地下の塊茎が大きく肥大した新しょうがは、肉質がやわらかく、辛味の弱いことが特徴です。

新しょうがのお菓子



材料

新しょうが・・・1kg
砂糖・・・800g
グラニュー糖・・・400～500g
酢・・・少々



作り方

- 1 しょうがは皮をむきスライスし、30分くらい酢水につけてアクを抜く。
- 2 酢を少し入れたたっぷりのお湯で①を10分茹で、1～2時間水にさらす。
- 3 ②の水気をきり、砂糖を入れ中火で煮る。
- 4 煮汁がなくなってきたら弱火にし、ゆっくり煮詰める。
- 5 ザルにあげて蜜をきり、1枚ずつグラニュー糖をつけながら紙の上に並べ、自然乾燥する。

新しょうがの佃煮



材料

新しょうが・・・500g
ちりめんじゃこ・・・100～200g
A { 三温糖・・・100g
しょうゆ・・・100cc
みりん・・・50cc
ごま・・・少々

作り方

- 1 新しょうがは細いせん切りにする。
- 2 ①と、ちりめんじゃこ、Aを鍋に入れ、弱火で煮る。
- 3 徐々に中火にし、煮汁がなくなるまで煮詰め、ごまを入れる。

新しょうがの甘酢漬



常温で保存ができます!!

材料

新しょうが・・・500g
らっきょう酢・・・300cc

作り方

- 1 新しょうがは皮をきれいに洗う。
- 2 2～3mmの厚さにスライスし、熱湯にくぐらせる。
- 3 水気をきり、らっきょう酢に漬ける。