

# ゆずとリンゴのデザート

## 材料

りんご 3個  
ゆず 5~6個  
さとう 大さじ7



## 作り方

- 1 ゆずは横に半分に切り、種を取り除き、果肉はつけたままで、薄切りにする(小さな種もしっかり取る。できるだけ薄くすると食べやすい)。皮を下にして切ると水分が流れ落ちない。
- 2 りんごは縦に8等分し、種と固い芯の部分を取り除き、5mmの厚さに薄切りする。
- 3 ゆずとりんごを一緒にし、さとうをまぶして合える。さとうがなじんだら食べられる。

# 甘酒

## 材料 甘酒(2種)

白甘酒	玄米甘酒
冷やごはん 白米2合分	玄米ごはん 玄米2合分
米こうじ 1合半	麦こうじ 1合半

注意:花こうじはこのレシピには使えません。

甘酒はなるべく早くいただきましょう。余った分は冷蔵保存で2、3日。昔は余った分で酒まんじゅうを作ったりしていました。  
こうじの保存方法:余ったこうじは冷凍しておけば一年中使えます。

## 作り方

- 1 ごはんを鍋に入れ、水(分量外)を入れ、ゆるめのおかゆにする。(写真1)
- 2 おかゆが冷めたら(夏場は鍋が触れる程度、冬場は60℃が適温)こうじを入れ、全体が混ざるようによく混ぜる。(写真2)(熱すぎるとこうじ菌が死んでしまう。)
- 3 保存容器や保存ビンに入れる。このとき、発酵するのでふたをしっかりと閉めないようにする。
- 4 夏場は2~3日、冬場は暖かくして(こたつの中に入れて)発酵スチロールの箱に入れて)2~3日で発酵して甘い香りがしてくる。または炊飯器の保温機能で10時間程おくと出来上がり。(写真3)



こうじ情報  
伊藤製麴店(青梅市)  
0428-22-2973  
10月~4月が販売期間

麦こうじ 緑がかった色をしている。