

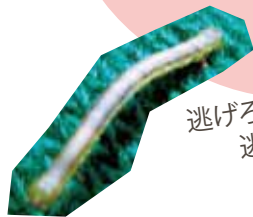


つむ部分は、柔らかい新芽の部分。山椒の木はトゲがあるので、山椒の芽をつむときは軍手などをしてつみます。

見つかっちゃった!



山椒の芽をつんでいると、小枝とっていたら尺取り虫だった!なんてことがあります。一緒に収穫しちゃうないように気をつけましょう。



逃げろ
逃げろ

山椒の佃煮

材料

山椒の葉 2kg

A [酒 大さじ1
しょうゆ 大さじ2

または

A [だし 1/2カップ
しょうゆ 大さじ2

さとう(保存する場合は入れない) 大さじ1

塩 小さじ1(甘みをひきだす)

作り方

- 1 つみ取った山椒はごみ取りをする。
- 2 水洗いをし、しばらくざるにあげ、鍋にうつす。火をかけ、から煎りをする。(写真1)
- 3 水を入れなくても水分が出てくる。きれいな緑色になったら(写真2)、鍋に残っている汁を捨て、Aを入れ、味付けする(写真3)。
- 4 煮詰まったら出来上がり。(写真4)

