

山椒の佃煮

峰山町丹波 藤村弥生

材 料

山椒..... 1kg
酒..... 4合 (720cc)
しょうゆ..... 1升 (1.8ℓ)

作 方

山椒は収穫したらその日のうちに茎を取り、手もみをよくする。
1晩水につけておく。
塩を入れてやわらかくなるまでゆがく。
鍋に酒を入れ火にかけてアルコール分をとばす。さらにしょうゆと山椒を入れて強火で沸騰するまで煮る。沸騰したら弱火にして汁がなくなるまで煮つめる。

メ モ

山椒は若いものがよい。
煮ているときはフタはあまり取らないこと。また、実を箸などでさわらないようにする。
のとき、ゆがきが悪いとじいさんばあさんの様にしわが入り、かたいものができる。

いる道具