



生姜菓子 前田 スエメ



材料

ショウガ …………… 1kg
砂糖 …………… 700g (7割程度)
酢 …………… 50cc
仕上用グラニュー糖 …………… 適宜

作り方

- ①ショウガは、繊維を断ち切るように切る。ひたひたの水に酢を入れて茹でる。水気を切り、再び水を入れ1時間位さらす。
- ② ①の辛み抜きをしたショウガをザルに上げて、水気を切る。厚手の鍋に砂糖と一緒にに入れて、中火で炊き上げる。
- ③ショウガに照りが出て、汁が飴状になったら、汁気を切る。バットに入れたグラニュー糖の上に広げ、1枚ずつはがしながらグラニュー糖をまぶす(熱いので、火傷に注意)。
- ④1枚ずつバットの上に置いて、乾かす。
※焦がさないように注意しながら仕上げる。

料理に まつわる話

8・9月の新ショウガは1回、古ショウガは2回程茹でこぼします。
生姜菓子を紅茶に入れたり、煮魚に利用することもできます。

まめ 知識

香辛料や漢方薬として古くから使われている生姜には、
新陳代謝の促進・免疫力の強化・殺菌効果などがあるといわれています。