



# 美都の秋 ～ゆべし作り～



令和元年12月4日

◎簡単で美味しいゆべしを作ってみましょう！！

## 【柚子】

・小玉 36 個

・大玉 26 個



## 【味噌材料】

材料	数量
味噌	1 k g
砂糖	350 g
ごま（白）	35g
小麦粉	150g
唐辛子	5～8 g



## <作り方>

1. 柚子のなりぶさ側 1 cmくらいのところから切る

スプーンで中身をくりぬいて柚子釜を作り、柚子のふたを釜の中に入れておく

2. 味噌・砂糖をよく混ぜ、唐辛子・小麦粉を混ぜて中身の味噌が出来上がりです

3. 混ぜ合わせた味噌を柚子釜につめる味噌を八分目までつめる

4. 上側の蓋をして、蒸気の上った蒸し器で30分蒸す

5. 一晚熱を冷まし、型を安定させネットに入れて干し揚げる

6. 3月の彼岸頃まで干す（※その間の食用は可能です）

7. 保存は冷凍保存（※1年～2年で成熟して良い味になります）

