

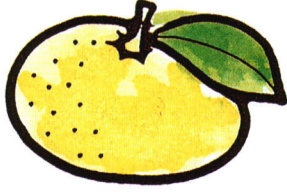
おめかしゆずこんゼリー

■作り方

- ① 寒天二本を水四〇〇ccで煮とかし、砂糖二〇〇gを入れ、煮たつたら火からおろし、ゆず果汁を加え手早くかきまぜる。①をプラスチックのボールに流し込み、こんにやくゼリーを一〜二回に分けて均等になるように型に入れ冷し固める。
- ② ゆず型は、うすく切つて、水によくさらしてから砂糖に水を入れ煮つめてマーメイドをつくる。
- ③ ①を八〜一〇等分し、皿にとり分けマーメイドをのせて食べる。

材料

| | |
|----------|-------|
| ゼリー分 | |
| 寒天 | 2本 |
| 水 | 400cc |
| 砂糖 | 200g |
| こんにやくゼリー | 適量 |
| ゆず果汁 | 2ケ分 |
| マーメイド分 | |
| ゆず | 2ケ分 |
| 砂糖 | 150g |
| 水 | 100cc |



(資料提供者 矢祭町 緑川貞子さん)

ユズと大根の巻き酢漬

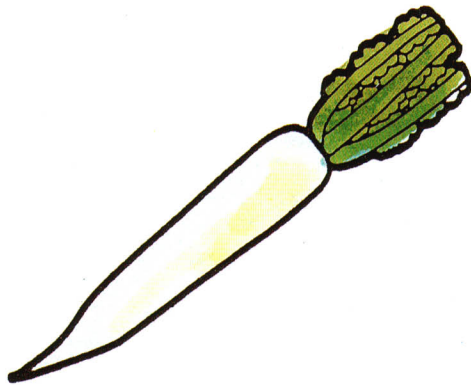
■作り方

- ① 大根を薄い輪切りに切り二日ぐらい干す。
- ② 干した大根をぬるま湯で洗い水をきる。
- ③ ユズを細く切り、干した大根でユズを巻く。
- ④ 酢と砂糖を火にかけ沸騰させ、さましてからユズ巻き大根を並べ漬け込む。

(約四〜五日で食べられます)

材料

| | |
|----|------|
| 大根 | 1kg |
| ユズ | 1kg |
| 酢 | 1合 |
| 砂糖 | 300g |



(資料提供者 矢祭 松本文枝さん)