

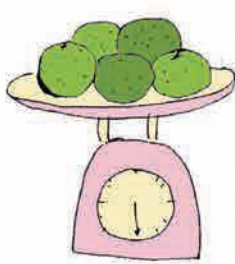
加工食品お薦めレシピ2

柚子ごしょう

材料

- ・ 青柚子 1 kg
- ・ 塩 350g
- ・ 青ごしょう 1 kg

1



青柚子の旬は7～10月上旬。青ごしょうの旬は7～9月ころ。
この短い期間が柚子ごしょうづくりの季節。

柚子 1 kgと青ごしょう 1 kgを量る。



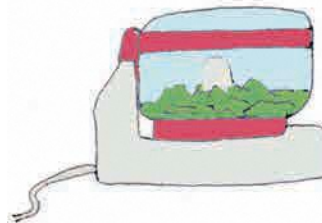
青柚子

青ごしょう

2

青柚子と青ごしょうをよく洗う。

青柚子の皮をむき、皮と青ごしょうをみじん切りにする。



※フードプロセッサーでみじん切りにしてもよい。

3

フードプロセッサーには数回に分けて攪拌する。全ての青柚子と青ごしょうが滑らかになったら、塩を入れて全体を良く混ぜ合わせて完成。

※青ごしょうの種が気になる方は、ミルサー（粉碎器）を使うと種も細くなる。

※出来上がったら直ぐに食べられるが、1週間ほどおいて食べるとピリピリ感が軽減されてまろやかになる。

※保存期間は冷蔵庫で約1年間。冷凍保存も出来る。

※青ごしょうは刺激の強い食材なので、手袋やマスクをして、風通しをよくすることをお薦めする。

丸ごと使える柚子 皮をむいた後の柚子は…

柚子の実の部分は、砂糖を入れてジャムに、種は水や焼酎、酒に漬けて化粧水になる。