

# つっくんのどうでもいいお話

ニュースレター =Vol.11=



## 筆者紹介

氏名：都築政雄  
資格：一級建築士 二級施工管理技士  
身長：169cm 体重：62kg  
出身地：愛知県常滑市  
誕生日：8月21日（獅子座）  
血液型：A型  
趣味：管楽器演奏 ゴルフ 釣り 料理  
特技：燻製作り  
性格：温厚 神経質  
モットー：いつも笑顔で



ゆず：大 10個  
味噌：1kg  
きび砂糖：550～650g（お好みで）  
ゆずの果汁：200～220cc  
ゆずの皮：適量（4～5個分）  
みりん：大さじ 1～2

12月に入り寒さがひとしお身にしみる季節となりましたが皆様いかがお過ごしでしょうか。我が家ではこの時期になると実家の畑にゆずの木があることからゆず味噌を作ります。今回はその作り方をご紹介しますと思います。材料は左の枠内のものとなります。

まずはゆずをきれいに洗って皮をむきます。この時白い部分をできるだけ残さないようにします。白い部分が入ると苦味が残ります。この皮を沸騰した湯に入れて1分

ほど煮て水にさらします。これを2回ほど繰り返して水気を切って干切りにしておきます。皮をむいたゆずは半分に切って果汁を絞っておきます。

次に鍋に味噌・砂糖・果汁を入れてある程度混ぜたら火に掛け焦がさないように煮込んでいきます。この時とろみ加減を見ながらみりんを加えます。冷めるとかためになるのですこしゆるめしておくといいでしょう。干切りにした皮を入れて煮込み最後に砂糖とみりんで味を調整して完成です。柑橘系のさっぱりした味ですのでいろいろな食材に合います。我が家では茹でた大根やスティック状に切ったセロリやにんじんなどに付けて食べます。もちろんアツアツのご飯にそのまま乗せて食べても美味しいと思います。ちなみにこちらの料理はカミさんの担当となっています。一度お試しください。