生姜の佃煮

材料

生姜	３００ｇ
砂糖	130ｇ~150ｇ
黒酢	１５０ｍｌ
醤油	１５０ｍｌ
水	３００ｍｌ

（しその実があれば　大さじ２）

●作り方

生姜は千切りにし、しその実があれば
塩抜きなど下ごしらえをする。
材料すべてを鍋に入れ、
沸騰するまでは強火で、アクを取り、
中火で約１５分～２０分煮る。

☆ポイント☆

①生姜は皮ごと使用し、熱いうちに消毒済みの容器で保存。

②残った煮汁＋生姜佃煮＋カチリじゃこ＋柚子皮（千切り）＋柚子酢を鍋に入れさっと絡めると、もうひとつの佃煮ができます。
爽やかな高知を感じる味です。