津山東支部

柚子みそ（するめ・こうじ入り）

調理時間 2日間

どのようなときに作る料理ですか？

柚子が採れる時期に保存食として作られていました。
あたたかいごはんはもちろん、大根・こんにゃくの田楽味噌としてもおいしくいただけます。一度に大量に作り冷凍保存ができ、便利な一品です。

材料 作りやすい分量
（約直径6～7㎝くらいの容器 25個分）

Ⓐ
- 米　麹 ……500g
- しょうゆ …… 500cc
- 水 …… 200cc
- するめ（細かく刻む） 1～2枚

Ⓑ
- 柚　子 …… 1kg位
- 砂　糖 ……500g
- みりん …… 50cc

作り方

❶Ⓐを容器に入れてよく混ぜ一晩寝かす。

❷Ⓑの柚子は半分に切り種を取り細かく刻む。（口当たりをよくしたい場合はミキサーにかける）

❸Ⓐを鍋に入れ、Ⓑを加えて中火くらいでとろみがつくまで混ぜながら煮込む。

（この時こげつきやすいので湯せんにかけておくと便利）

Point 調理のワンポイント

- するめと米麹を入れてとろ火でゆっくり煮込む。
- こげつきやすいので湯せんにかけておくと便利。
- 柚子は好みの大きさに切る。