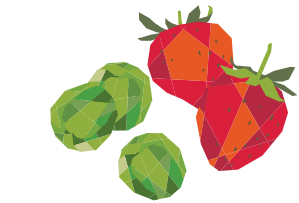


## 果実酒にできる主な果物など

果実酒づくりの魅力は、手づくりのおいしさとその手軽さ。用意するものは果実などと、砂糖・容器・35度以上の甲類焼酎（ホワイトリカーなど）。これらの材料を吟味することで、果実酒のまろやかなおいしさが増します。

## 春

- 梅
- いちご
- ぐみ
- バラの花
- さんしょ
- ゆすら
- コンブ
- 松葉



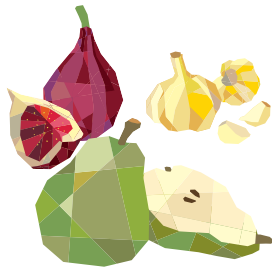
## 夏

- 夏みかん
- サクランボ
- プラム
- シソ
- あんず
- もも
- メロン
- すもも



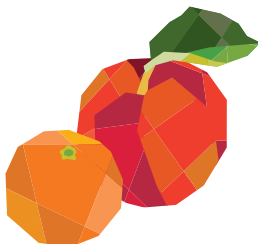
## 秋

- イチジク
- ざくろ
- 洋ナシ
- かりん
- にんにく
- またたび
- くこ



## 冬

- きんかん
- ゆず
- ネーブル
- みかん
- りんご
- 菊花



## 応用編

梅酒を使って  
簡単クッキング

## あさりの梅酒蒸し

あさりは酒蒸しにするとおいしく、鉄分を多く含んでいるので貧血気味の方におすすめのメニューです。この酒蒸しの仕上げに梅酒を使うと、またひと味違ったお洒落な一品になります。

ただし、梅酒は甘味があるので、入れる量はお好みで加減してください。

## 【材料】

あさり(殻付き)…500g  
梅酒…大さじ4  
だし汁…1/2カップ  
塩…小さじ1  
万能ネギ…5本



## 【作り方】

- あさはり海水程度の塩水につけ、暗いところに一晩置いて、十分砂を吐かせます。
- 殻を手でもみ合わせるようにして、よく磨き洗いをします。
- あさりの水気を切って鍋に入れ、火にかけます。
- 梅酒を注ぎ入れ、だし汁と塩を入れてふたをします。
- 貝の口が開いたら、刻んだ万能ネギを散らし、すぐに火を止めます。少し蒸らせばでき上がり。

## 梅酒のゼリー

小さなグラスでゼリーをつくらば、リッチな大人のデザートに変身。作り方も簡単です。お好みで梅の実を入れてもおいしく召し上がれます。

## 【材料】2~3人分

梅酒…1/2カップ  
水…1/2カップ  
レモン汁…1/2個分  
ゼラチン…5g  
ミント…少々



## 【作り方】

- ゼラチンを大さじ1の水でふやかします。
- お湯を①に加え、よく溶かします。
- 梅酒とレモン汁を②に加え、グラスに流し込んで冷蔵庫で冷やし固めます。
- ミントを飾って、でき上がり。

※お好みで③の梅酒とレモン汁に糖分を加えてください。



## 果実酒の作り方

Q. 季節によって楽しめる果実酒は違うの？

YES!

A. 季節ごとにさまざまな味が楽しめます。



- 梅酒の作り方
- ワンポイントアドバイス
- 果実酒にできる主な果物など
- 梅酒を使って簡単クッキング

やってみよう!

## 梅酒

果実酒の中で最も人気の高い梅酒。おいしくつくる秘訣は、虫食いや傷のない粒の揃った青梅を用意すること。芳香を求められる方は杏仁(漢方薬局で販売)を加えると、香りの高いお酒ができて上がります。

材料  
(密閉びん5号(4L)を使用の場合)

- ◎青梅……1kg
- ◎氷砂糖……200~500g  
はちみつなら2カップ  
果糖なら1割減
- ◎35度 甲類焼酎  
ホワイトリカー……1.8L



## STEP.3 仕込み

密閉びんに青梅と糖類を入れます。甲類焼酎を注ぎ、しっかり密閉します。直射日光を避け、温度変化の少ない冷暗所に保存してください。密閉びんには、仕込んだ年月日と果実酒名を書いたラベルを貼っておくと便利です。



## STEP.4 熟成

仕込んだ梅酒は、1カ月後から飲めますが、半年~1年後くらいからがおすすです。1年で実を引き上げ、別のびんにガーゼをかぶせてこし、濁りをとります。これで、おいしい手づくり梅酒のでき上がり。



糖分400~500g(標準)

## ワンポイントアドバイス

### 果実酒を上手につくるには!!

果物を使って家庭酒を。  
手順は梅酒とほとんど変わりません。

#### ■アルコール=35度以上のもの

焼酎やホワイトリカーが最も一般的ですがジンやウイスキー、ウオッカでも良いので、好みに応じてつくれます。



#### ■糖分=甘味を出すもの

氷砂糖やはちみつがよく使われます。黒砂糖やグラニュー糖などでも良く、量を加減して好みの甘さにつくります。



#### ■果物はよく水洗いをして

果物は、新鮮で、完熟前の少し堅めのものを選んで使用します。熟し過ぎたものや傷のあるものは、酒が濁ってしまいます(薬用酒も同じ)。



●果実はよく水洗いし(洗剤は使わない)、ふきんで水気をよくとっておきます。

漬け込んだ後はしっかりと密封して、流し台の下などの冷暗所に保存します。

●早いものは1~2週間で飲めますが、普通は1~2カ月してからの方がおいしくなります。

●果物は2~3カ月したら取り出します(薬用酒はそのまに)。取り出した果物はジャムなどにして食べられます。

## STEP.1 密閉びんの消毒

密閉びんはアルコールで消毒し、よく乾燥させます。

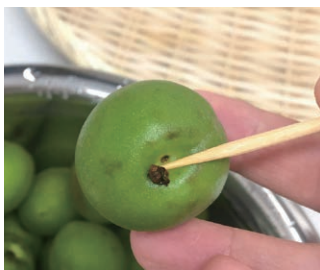


3号	2L
5号	4L
7号	5L

広口びんの目安

耐熱びんの場合は、熱湯消毒もおすすです。

## STEP.2 青梅の下準備



青梅は新鮮で無傷なものを選び、黄色くなったものは避けます。実は1粒ずつきれいに水洗いし、ざるに上げます。乾いた布で、ていねいに水気を拭きとります。ヘタは竹串などで取り除き、くぼみの汚れもよく落とします。