

# ピーナツみそ

紹介者 鈴木伸子さん



糀の甘みが出たら、小分けして冷凍庫に移し変えると1年間おいしく食べられます。

## 作り方

油を引いたフライパンで落花生を炒る。(芯が取れるまで弱火で炒る)

砂糖と味噌をお好みの量入れて、火を止め、余熱でからめとり完成。

材料  
(分量はおまかせ)  
落花生・油  
味噌・砂糖

秋に新米が出る頃つくります。

# 金山寺みそ

紹介者 忍足紀子さん

## 作り方

野菜を大きめに切つて、塩をして、10kgの重しをして一晩おく。

野菜を袋に入れてぎゅつと絞る。絞り方が弱いと辛くなるので注意。

調味料に を混ぜ合わせ5日ほどおき、表面にカビが出ないうちに冷蔵庫に入れる。

材料  
なす……………2kg  
生姜……………1kg  
ゴージャ……………2kg  
ウリでもよい  
塩……………500g  
金山時糀……………1枚  
砂糖……………1kg  
醤油……………2合

# なすのからし和え

紹介者 佐野いちさん 佐野由美子さん

## 作り方

塩とみょうばんをよく合わせておく。

なすに をまぶし、夕方から朝までおくとよい。

からしと砂糖をまぶしておいてから、酢を徐々に入れ、耳たぶ位の固さにする。

なすを手でしぼり、ボールに入れ、からしと混ぜて全体に混ぜたら、ファスナー付の冷凍袋に入れ、冷蔵庫で10日くらい入れ、ねかせて完成。

材料  
なす……………3升  
塩……………2合  
みょうばん……………2杯  
和辛子……………1合  
砂糖……………1kg  
酢……………200cc