

材料	漬け物の部 優秀賞 阿部 柚加梨さん
	作品名：会津産みょうがとハーブビネガーのおつけもの
	①みょうが（会津産）
	②ハーブビネガー（手作りしておいたもの）
	分量）みょうが10コ ゆかりのハーブビネガー2カップ ガムシロップ2コ
	ハーブビネガーの作り方ですが、初心者向けのバジルビネガーを教えます。
	生バジル5本くらいをきれいに洗い、しっかり水分をとります。
	きれいなビンに入れ、米酢などのお好みの酢を2カップほどそそぎ、常温におきます。（2週間～3週間）
バジルを取りのぞき、出来上がりです。	

調理方法	①あらかじめ作っておいたハーブビネガーを熱して少々ガムシロップなどを入れ、甘酢を作ります。
	②洗って水を切ったみょうがをビンに入れ、そこに①を注ぎます。
	③②を1～2週間ほど冷蔵庫でねかせます。
	④食べやすくうすくスライスして、ピンクのおつけものが完成。
	ちなみに甘酢は飲むと健康にいいです。捨てないで下さい。ハーブビネガーで作ってありますので、薬効があります。お湯で割って飲むと口当たりがいいですよ。