

お住まい	市内		
投稿者	大羽 佳子 様		
レシピ（献立、メニュー）の名前	生姜のつくだ煮		
該当要件（いくつでも）	①	我が家の秘伝料理	
	②	安価で簡単な料理	
	③	地元食材使用料理	
	④	冬場に合うメニュー	
用意する材料	<p>A・・・生生姜2.5Kg</p> <p>B・・・しょうゆ150cc、オリゴ糖又はみりん300cc</p> <p>C・・・黒糖300g</p>		
調理法	<p>①Aを1～1.5cmの厚さにスライスする。</p> <p>②Aを鍋に入れ、たっぷりの水であく抜きをする。</p> <p>③水を捨て、Bを入れ、時々かき混ぜながらさらに30分煮込む。水分が不足してきたら、オリゴ糖又はみりんを加える。</p> <p>④最後に黒糖を入れてかき混ぜながら煮詰めること約10分で完成。</p> <p>※葉生姜は辛みが強く硬い。大身生姜は辛みが薄く柔らかい。生生姜が収穫できるのは9～10月末ごろまでなので、この時期に作り置きしておくとも1年間食べることができる。保存は冷蔵庫で行う。</p> <p>※とにかく食べてみたら納得の味。試食希望者はお声がけください！</p>		
結城の地酒と合う理由	酒のつまみ、ご飯のおかず、お茶うけに合い万能。		
調理所要時間	40分くらい		
材料費	全部で2,000円程度。保存がきくので一度作れば安上り！		
事務局から	ザ・田舎料理！体がポカポカ温まりそうですね♪特に冬場の血行促進におススメ。		