

新ショウガの甘酢漬け

材料	新ショウガ……4kg 塩 ……………200g 砂糖 ……………1.6kg～2kg 酢 ……………1ℓ
作り方	<ul style="list-style-type: none">◆ 新ショウガはアルミ箔をまるめてこするときれいになる◆ 割り箸くらいの太さに3～5cmの長さに切る◆ 塩をまぶし、ひたひたの水に漬けて1晩置く（水はなるべく少ない方がよい）◆ ざるに上げ、酢と砂糖を（できたら）ハウロウの鍋で煮溶かす。 （酢が飛ぶので砂糖が溶けたらすぐ火を止める）◆ 冷めたらショウガを漬ける◆ 冷蔵庫で保存するとピンク色になる。
メモ	
○ 3日目ぐらいから食べられる	
○	