

[フミ子のゆず胡椒のつくりかた]

材 料

青柚子：1kg（中粒で10個くらい）
青唐辛子（辛いもの）：100g（大人の手でガシッとひと掴みくらい）
粗塩：適量（大人の手でガシッとひと掴みくらい）
※粗塩はお好みのものを用意してください。

用意する道具

フードプロセッサー、ジューサーミキサー、料理バサミ
ゴム手袋、マスク、ゴーグルまたはメガネ

つくるときの注意点

作業前にはお手洗い等はきっちりすましておきましょう。
特に唐辛子を下ごしらえする際は必ずゴム手袋を二重に、
ゴーグル、マスク着用で。辛い汁が手についたり、
思わぬところに飛んだりして後で酷い目に合います。
（ゴム手袋をしていてもだんだんと手がヒリヒリしてくるくらい。）
手袋を外しても、
そんな手で絶対に目を擦ったりしないようご注意ください。
作業後はしっかり手を洗ってください。

いよいよ柚子胡椒づくり

工程としては青柚子と青唐辛子は別々に下ごしらえします。

青柚子の下ごしらえ

1. 青柚子の表面をたわし等で水洗いし、ザルに上げて水を切る。
2. 青柚子の表皮を包丁またはペティナイフで出来るだけ薄く剥き、ボウルに集める。
3. 青柚子全体に塩をまぶす。入れすぎないように少しずつ加えながら混ぜていきます。うっすらと万遍なく塩がついていればOK。
4. フードプロセッサーにかける。ペーストになってしまわないよう、細挽きくらいで止めます。
5. 食品袋に移し冷蔵庫で1晩寝かせます。



青唐辛子の下ごしらえ

1. 青唐辛子を水洗いし、ザルに上げて水を切る。
2. 唐辛子のヘタを手でもぎ取って外す。
3. 全ての唐辛子を料理バサミでカットし（2cmくらい）ボウルに集める。
4. 唐辛子全体に塩をまぶす。うっすらと万遍なく塩がついていればOK。青柚子に入れた塩と同量が目安。
5. そのままフードプロセッサーにかける。果肉部分が粗挽きになればOK。この時、唐辛子のタネはかなり形が残っています。
6. これをジューサーミキサーに移し、さらに攪拌します。だんだんとタネも形が無くなり、全体が細挽きになればOK。※ミキサーに長くかけると水分が出てベシヨベシヨになるので要注意。
7. 食品保存袋などに移し冷蔵庫で1晩寝かせます。



混ぜ合わせる

翌日、下ごしらえした青柚子と青唐辛子を混ぜ合わせます。
それぞれを正確に計量器で計り、同量ずつ（1:1）ボウルに取り、ヘラなどで満遍なく丁寧に混ぜ合わせて出来上がり。
煮沸した清潔な瓶に詰め、冷凍庫で保管してください。



食べ頃

すぐにも食べられますが、2週間～1ヶ月寝かせると全体が馴染んで旨味を感じるようになります。

冷凍庫保存について

冷蔵で保存すると変色して茶色くなり風味も失っていくので、必ず冷凍庫で保存してください。
冷凍庫で保存すれば1年後も鮮やかな緑色と風味を保つことができます。
また、家庭用の冷凍庫に入れても柚子胡椒は凍ってしまうことはないの解凍も不要、使う分を毎回小皿に取り分けてお使いください。