

## 万能たれづくり

10月19日（月）09：30～12：00まで、地域の方々11名が参加して、講師には千代水地区公民館から『高濱恵子主任・中村千枝主事』のお二方をお迎えし、「手作りの万能たれづくり」に挑戦しました。

講師の丁寧な指導を受けながら、「リンゴ」・「なし」・「玉ねぎ」を主材料にした万能たれを、調理手順に従い手作りの楽しみを味わいながら、みんなで協力し合って手際よく予定量のたれを瓶詰めにして完成させました。～講師のお二方に心から感謝申し上げます。～



公民館長あいさつ



使用材料



講師のお話し



参加されたみなさん（三密対策を徹底）



リンゴの調理



なしの調理

# 万能たれづくり



玉ねぎのざく切り



いちょう切りした  
りんごとなし



調理した具材に醤油を加えながらミキサーにかける



ミキサーを操作



胡麻を炒りすり鉢ですりつぶす



調味料を入れて煮る



容器の瓶を熱湯消毒



完成した手作り万能たれ・食欲をそそる色合い！

## 万能たれづくり

### 《手作りの万能たれ》

令和2年10月19日(月)9:30～

材 料 (出来上がり 約4.5ℓ)

・りんご	1kg	・ごま油	1カップ
・なし	1kg	・胡麻	1カップ
・玉ねぎ	500g	・赤唐辛子	5本
・にんにく	200g～500g		(種を取ってみじん切り)
・醤油	1,8ℓ	・酒	50cc
・砂糖	500～1kg	・コショウ	小さじ1
・味噌	800g～1kg	・酢	50cc
・みりん	1カップ		

### 作 り 方

- ① りんごと梨は、皮と芯をとり、四つ割りにして厚いちょう切りにする。
- ② 玉ねぎとにんにくは皮をむいて、荒くざく切りしておく。
- ③ ①と②に醤油を加えながらミキサーにかける。
- ④ 胡麻は炒ってすりつぶす。
- ⑤ ③でできたものに、味噌と砂糖を入れてよく混ぜる。
- ⑥ ⑤にごま油とみりん、酒とすりつぶした胡麻を入れて混ぜ、強火にかける。
- ⑦ 焦げないように混ぜながら、30～40分煮る。途中、液の上の泡状のものが消えグツグツしてきたら弱火にして、時間がくるまで混ぜながら煮る。
- ⑧ おろし際に、コショウ・赤唐辛子・酢を加える。
- ⑨ 瓶を熱湯消毒する。
- ⑩ 熱湯消毒した瓶に詰めて保存する。