

# 伝承料理「山椒みそ」

## 材料(作りやすい量)

- ・山椒…200g
- ・こしみそ…2kg
- ・砂糖…1.5kg
- ・酒…1升

## 作り方

①山椒をさっと湯通しする。



②山椒を3回に分けてミキサーにかける。



③ボウルにみそと酒適量を入れ、木べらでみそをのばす。(ボウルの大きさによって、2~3回に分けて行う。)



④鍋に材料を全て入れ、中火にかける。  
(③のみそを鍋に入れたら、酒でボウルをすすぐように残ったみそを集める。)



⑤みそと砂糖が溶けたら弱火にして、2~3時間程度練る。



熱がとれて冷めてくると、かたくなります!