



「かりんはちみつ」の

——美味しい漬け方・上手な作り方

漬物・保存食等は各家庭の仕方、味があり、それは千差万別です。ここに紹介するレシピは当場で永年培った経験とノウハウの蓄積で一番美味しく漬かる方法と自負しています。是非お試し下さい。

なお、これを基準に創意工夫され、各家庭の味を作り上げるのも一興と思います。

寒い冬の夜、「かりんはちみつ」の果汁を温かなお湯で割り、暑い夏には氷を浮かべ、アカシア蜂蜜と上品な香りのカリンがかもし出すハーモニーをお楽しみ下さい。



準備するもの

- ・漬物用広口ビンか、水がめ等の容器
- ・本カリン（マルメロでも可）4～5個（1.5kg位）
- ・ハチミツ 2.4kg（1.8リットル）
- ・塩（軽く一握り）
- ・落し蓋・500g位の重石

下準備

- ① ^{注1}カリン（皮をむかず）を四割にして、
- ② ^{注2}芯・種を取り出し、③ 1～2mmの厚さにスライスし、
- ④ 30分程、塩水に浸して下さい。

【 漬 け 方 】

1. 塩水のカリンは^{注3}水洗いせず、水気をよく切ります。
※乾燥の必要はありません。
2. 容器にスライスしたカリンと、^{注4}ハチミツ 2.4kgを入れ、優しく天地返しをします。
※ハチミツが下に、カリンが浮き上がります。
3. ^{注5}落とし蓋をし、重石を置きます。
4. 1日1回、優しく天地返しをしてください。
※日増しにハチミツとカリンの果汁が同化します。
5. 1週間～10日くらいで完全に同化したらできあがりです。

味見をしてください。果肉は柔らかく、果汁はカリン独特の上品な香りと甘酸っぱいハーモニーをかもし出します。

※味は一年経っても変わりません。

【ポイント】

- 注1 当場では、咳止め効果期待には本カリン（毛の無いつるりとしたラグビーボール状のもの）、カリンの食用保存食向きにはマルメロ（ごつごつした毛のあるもの）をお薦めしています。
- 注2 芯と種は捨てずにミカンの網、または布製の小袋に入れ、一緒に漬けて下さい。咳止めの薬効成分の一番ある所です。
- 注3 カリンの塩気はこの上なく甘いハチミツに対する隠し味となり、メリハリの付いた味の役目となります。
- 注4 一番肝心な事は、これは一年間の長期保存食ですので、材料のハチミツは安物は敬遠し、純正及びクセのないものを使用して下さい。当場ではアカシア蜜とレンゲ蜜をお薦めしています。
- 注5 かりんの果肉が浮き上がり、空気にさらすと果肉本来の黄色から赤茶色く変色します。変質ではありませんが見た目が良くありません。落し蓋に気配りをして下さい。

カリンは昔から咳止めの薬効を謳われていますが、この「かりんはちみつ」も妙に咳が止まると評判です。完全なる自然食ですから、お子様にも存分に差し上げて下さい。



ミツバチと共に90年——

鈴木養蜂場

〒382-0082 長野県須坂市中町 222-3
TEL 026-245-0379 FAX 026-248-2388
URL <http://www.suzuki38.com>
E-MAIL suzuki@icon.pref.nagano.jp