

## 79 . 山ぶどうジュース

庄内地方

材料

山ぶどう 10 kg

### 用具

- かめまたは果実酒用ビン
- 鍋
- ガーゼ又は木綿布

### 作り方

山ぶどうは水洗いして、ザルにあげ水切りをする。

山ぶどうを一粒ずつもぎ取って指先でつぶし、かめか果実酒用のビンに入れ、5～7日間ねかせておく。

時々かき混ぜてやる。

5～7日たったら鍋に入れ、煮たつ手前で火を止める。

ガーゼか木綿の布で濾して出来上がり。これを一番ジュースという。

絞ったかすに、ひたひたのお湯か水を入れて煮たたせ、布で絞る。

これを二番ジュースという。

- 二番ジュースは長く置けないので早めに飲む。

### ポイント

使用する器具は清潔なものを用いること。

## 80 . 山ぶどう寒天

庄内地方

材料

寒天 1本

砂糖 2カップ

山ぶどうジュース 100 cc

水 250 cc

### 作り方

寒天をきれいに洗い、ちぎる。

水に を加え、よく煮とかし、裏ごしにかける。

に砂糖を加え、溶けたら山ぶどうジュースを加えて一煮立ちさせる。

流し箱に流し入れて冷ます。

適当な大きさに切って食べる。

(鶴岡市 わらび)

武田 房子