

ハスカップの食べ方・飲み方

【ハスカップジャム】	
材料	ハスカップ 500g、グラニュー糖 100～200g、レモン汁小さじ1強
作り方	<p>鍋にハスカップを入れ、グラニュー糖をまぶし混ぜた後、1～2時間置きます。</p> <p>始めは強火で、沸騰後中火にして、あくを取りながらとろみがつくまで、焦げつかぬよう煮詰めます。</p> <p>仕上げにレモン汁を加え色止めをします。</p> <p>冷めましたら煮沸消毒済みの密閉容器に入れ冷蔵庫で保存してください。</p>

【ハスカップジュース】	
材料	ハスカップ 1kg、水 400cc、砂糖 500g、レモン薄切り 5枚
作り方	<p>鍋にハスカップを入れ砂糖をかけ混ぜた後、1～2時間置きます。</p> <p>次に、水とレモンの薄切りを加え10分程煮ます。</p> <p>沸騰後、レモンを取り除きガーゼ又はさらしでろ過します。</p> <p>出来上がりでしたら、冷蔵庫で保存して下さい。</p> <p>アルコール、炭酸、乳酸飲料などで割って飲むといっそう美味しく召し上がれます。</p>

【ハスカップゼリー】	
材料	ハスカップのしぼり果汁大さじ3杯、粉ゼラチン 10g、砂糖 70g、水・レモン汁大さじ1杯、ブレンダー小さじ1杯、ハスカップの実 40粒
作り方	<p>粉ゼラチンは大さじ4杯の水に振り込んでしめさせます。</p> <p>別の容器に水 250ml、ハスカップ果汁、砂糖を合わせ40位に温め、ゼラチンを混ぜながら加えます。</p> <p>弱火で加熱した後、レモン汁、ブレンダーを加えます。</p> <p>水でぬらした型にハスカップを10粒程入れ、その上から果汁の液を流し込み冷蔵庫で冷やし固めます。</p>

【ハスカップキャラメル】	
材料	ハスカップ 100g、バター70g、水あめ 200g、砂糖 300g、 コンデンスミルク 150g
作り方	<p>材料を合わせ 130 位の高温で粘りがでるまで 20～30 分程煮詰めます。</p> <p>流し容器に(角バット又はお弁当箱の様な物)にバターを塗っておき、その中に を流し入れます。</p> <p>固くならないうちに水で濡らした包丁で切ります。</p> <p>オブラート、又はでんぷんで包みます。</p> <p>焦がさないように、よくかき混ぜましょう。</p>

【ハスカップリキュール】	
材料	ハスカップ 500g、焼酎 35 度 1～1.8 、氷砂糖 300～600g
作り方	<p>清潔な容器にハスカップと氷砂糖を交互に入れ、焼酎を注ぎます。</p> <p>時々、容器を静かに揺り動かしながら 2ヶ月位涼しい暗いところで保存します。</p> <p>2～3ヶ月経ちましたら実を取出し、果汁だけ別の容器に移し保存します。</p> <p>取り出した実は、ジャムやケーキの材料に利用できます。</p>

【塩漬け】	
材料	ハスカップ 1kg、塩 80g、酢 小さじ 1 強、砂糖 300～400g
作り方	<p>ハスカップを砂糖で 3～4 日漬けておきます。</p> <p>実を取出し、そこへ塩、酢を混ぜた物を振りかけながら漬け込みます。</p> <p>分離した果汁は、ジュース、ゼリー、紅漬けの材料になります。</p> <p>砂糖のかわりにハチミツを使用してもよろしいです。</p>

【紅漬け】	
材料	ハスカップ果汁 200 cc、塩 40g、醸造酢 130～140 cc、大根又は白菜 1kg、 砂糖 60g、水あめ 30～40g、水大さじ 1 杯
作り方	<p>大根は薄切りにし白菜はカットして、4%の塩で 3～4 日つけます。</p> <p>大根、白菜は塩抜き後、水分を除きます。</p> <p>醸造酢と砂糖、水あめ、水を合わせ火にかけ 80 位まで温め、水あめが溶けたところで火からおろし、ハスカップ果汁を入れ冷まします。</p> <p>の調味液に の材料を漬け込み軽い重石をします。</p> <p>2～3 日で食べられるようになります。</p>

【ピクルス】	
材料	<p>きゅう 2本、大根 200g、人参 100g、コーン缶 100g、アスパラ 100g もみ塩適量</p> <p>甘酢・酢大さじ 6杯、砂糖大さじ 2杯、塩少々、みりん大さじ 2杯、 ローレル少々、ブラックペッパー少々、ハスカップ 100g、 とうがらし少々</p>
作り方	<p>人参、大根、きゅうりは、薄い輪切りにして塩少々(大さじ 2 ~ 3杯) かけておきます。</p> <p>アスパラは塩で少しもんでから固めに茹で、冷ました後、斜めにカッ トします。</p> <p>ボールに甘酢の材料を全部合わせておき、そこへ塩分を流し水を切っ た と の材料を入れて味がなじむように混ぜます。</p> <p>半日ぐらいで食べられます。冷蔵庫で保存して下さい。</p>

【マヨネーズ】	
材料	<p>ハスカップ汁 40g、卵 2個、塩小さじ 2杯、砂糖小さじ 2杯、コシヨウ少々 フレンチマスタード少々、サラダ油カップ 2杯、酢大さじ 4杯</p>
作り方	<p>ハスカップ果汁 40g、卵 2個、塩小さじ 2杯、砂糖小さじ 2杯、コシ ヨウ少々、フレンチマスタード少々、を良くかき混ぜます。</p> <p>乳化状態を保ちながらサラダ油を少しずつ加えていきます。</p> <p>サラダ油を入れ終え固くなったところに酢を少しずつ入れます。</p> <p>ハスカップ果汁は、あらかじめ皮をつぶしてサラシなどで搾ったもの です。</p>