

基本の塩糎を簡単にちょっとアレンジ

## レモン塩糎



### 必要な道具

500ml が入るくらいの広口の瓶、または容器  
スプーン/キッチンペーパー、輪ゴム1個  
ブレンダー(当日は必要なし)

塩分濃度・・・およそ10.4%

### 必要な材料 ※表記は全てg表示で統一してあります

乾燥糎 … 200g

塩 … 72g

水 … 320g

レモン … 100 g(およそ1個分)

※レモンがない場合は、すだち、かぼす、シークァーサー  
などでも代用可能

### 手順

#### <下準備>

- ・ 乾燥糎を手でパラパラほぐし、200g をボウルに入れます。
- ・ 糎200gに30g のぬるま湯を加え、ボウルの中で手でもんで水分と馴染ませておく→糎を戻します。  
※「糎を戻す」作業を数時間前に行う場合は、ラップをかけて雑菌が入らないようにしてください。  
最短でも戻してから30分くらいの時間を置けると良いと思います。
- ・ レモンは半分を小さいちょう切り、残り半分を絞っておきます。
- ・ 瓶は煮沸消毒、もしくはアルコールで中身を拭いておいてください。
- ・ 塩を計量しておきましょう。

#### <作り方>

1. 事前に戻しておいた糎に、塩を加えてよく混ぜます。  
にがりを多く含むお塩は塊が入っている場合がありますので、よく潰して混ぜて下さい。
2. 上記で混ぜたものに、所定の水を加えて、さらによく混ぜます。
3. 塩の塊も見えず、少し水が白くなってきたら、レモンの絞り汁と、切ったレモンを入れます。
4. レモンを下に混ぜ込むようにして、まんべんなく混ぜましょう。
5. キッチンペーパーで蓋をして(ここで瓶のふたは、まだしません)輪ゴムで口を留めます。  
※これから数日間、発酵するため、通気性をよくするためにペーパーで蓋をします  
本日は、ひとまずこれで完成です。
6. 翌日から、毎日下からすくいこむように、毎日攪拌しましょう。
7. 糎が水分を吸って、固くなって水気が少なくなってきたら、ブレンダーで粒を潰します(2日目以降で OK)
8. 滑らかになるまで潰したら、またペーパーで蓋をして、毎日攪拌して下さい
9. 以降、毎日攪拌をするときに、味見をしてみましょう。塩の尖った辛みが、だんだんまろやかな塩味に変化して行くのが感じられたら完成です。当初の瓶の蓋をして、冷蔵庫に保管しましょう。