フルーツ酒の作り方

きんかん酒

果皮にはビタミンC、カルシウムなどを多く含んでいるので、風邪をひいた時の栄養補給や、精神安定剤としても効果があるといわれています。

【材料】

きんかん	1kg
氷砂糖	100 ～ 200g
ホワイトリカー（35 度甲類焼酎）	1.8ℓ

【作り方】

1. きんかんは水洗いし水気を切ります。
2. 果実酒瓶もしくは保存瓶にきんかんと氷砂糖、ホワイトリカーを入れます。
3. 6 ヶ月程できんかんを引き上げてお酒をこすと、おいしいきんかん酒のできあがり。

いちご酒

色鮮やかで酸味も強く、春の果実酒の代表です。気温に左右されやすく、出盛りの 5・6 月に漬けたものは雑味がでることがあるので、熟成させるのがおすすめです。

【材料】

いちご	1kg
レモン	4 ～ 5 個
氷砂糖	100 ～ 200g
ホワイトリカー（35 度甲類焼酎）	1.8ℓ

【作り方】

1. いちごを洗ったあと水気を切り、ヘタを 1 つずつ取ります。レモンは皮をむき輪切りにします。
2. 氷砂糖、レモン、いちごを果実酒瓶もしくは保存瓶に入れ一昼夜で実を引き上げ、お酒だけを保存します。
3. 1 週間ほどで飲めるようになりますが熟成には 1 ヶ月必要です。

梅酒

おいしく作る秘訣は、虫食いや傷のない粒のそろった青梅を用意することです。芳香を求められる方は、杏仁（漢方薬局で販売）を加えると香り高いお酒に仕上がります。

【材料】

青梅	1kg
氷砂糖	200 ～ 500g
ホワイトリカー（35 度甲類焼酎）	1.8ℓ

【作り方】

1. 実を一粒ずつ水洗いしざるに上げます。乾いた布で水気を切り、ヘタは竹ぐしなどで取り除きます。くぼみの汚れもよく落とします。
2. 果実酒瓶もしくは保存瓶に青梅と氷砂糖を入れ、ホワイトリカーを注ぎしっかり密閉します。直射日光をさけ、温度変化の少ない冷暗所で保存してください。
3. 1 ヶ月後から飲めますが、3 ヶ月位からがおすすめです。1 年で実を引き上げ別の瓶にガーゼをかぶせてこし濁りをとります。

姫りんご酒

さくらんぼのように長い軸の先に小粒の実をつけるかわいらしいりんご。果肉の甘さと皮の苦みのアンバランスさを楽しむ大人の果実酒。

【材料】

姫りんご	1kg
レモン	4 個
氷砂糖	500g
ホワイトリカー（35 度甲類焼酎）	1.8ℓ

【作り方】

1. 姫りんごをよく洗って水気を切った後、軸をとります。（料理用のハサミなどを利用すると簡単に取れます）
2. 姫りんごの表面に 2 ヶ所ほど浅く切り込みを入れます。
3. レモンは皮をむき半分に切っておきます。
4. 氷砂糖、姫りんご、レモンを果実酒瓶もしくは保存瓶に入れホワイトリカーを加えて漬け込みます。
5. 約 2 ヶ月で熟成、うすい琥珀色のお酒に仕上がります。