

晩三吉梨 ししぴ

- 変わった食べ方 として 昔、薄くスライスした梨に醤油をかけた
り、ごま塩をかけて、焼酎のつまみにして食べていたそうです。酔い覚
めもさわやかで、二日酔い防止にもなったとか。

● 梨の砂糖煮

梨を皮をむいてお好みの大きさに切ります。梨の分量の2割くらいの砂糖をまぶして弱火で煮ます。20〜30分ほど煮ると梨が透明になります。火を止めてそのまま冷やして出来上がり。また、梨だけすくい上げて冷凍させ保存し、解凍して食べたい時に食べてもOK。半解凍は美味しいです。

残った汁は、炭酸でわったり、お湯でといたり、焼酎にいれたりして、美味しくいただけます。

● 梨ジャム

梨は皮をむいて小さく切っておく。梨の分量の1割くらいの（お好みで増やしてください）砂糖を加えて煮ます。梨から水分が出るので、焦がさないように水分がなくなるまで煮ます。

● 梨パイ おススメ

梨ジャムを市販の冷凍パイシートではさみ、焼き上げる。

梨ジャムを利用するほか、薄くスライスして煮た梨の砂糖煮を パイシートにはさみ、焼き上げる。

● 梨のヨーグルト和え

梨を食べやすい大きさに切っておく。ヨーグルトに、同量くらいのクリームチーズを入れて、よく混ぜる。 お好みで砂糖や 蜂蜜も入れて可。 混ぜたヨーグルトに梨をいれてよく混ぜ、器に盛っていただく。

● 梨のサラダ

梨をきゅうり、白菜の千切り、プチトマトをあえて、ゴマドレッシングをかけていただく。

● 梨と切り干し大根のサラダ

切り干し大根をきれいに洗い、水に10分ほど浸しておく。それを食べやすい大きさに切る。梨をスライスし、切り干し大根と、きゅうり加え、オリーブオイル、塩、胡椒で味付けをしていただく。

● 梨の白ワイン煮

梨は縦4つ もしくは8つくらいに切り、皮をむく。

白ワイン130ml、グラニュー糖大さじ1、蜂蜜小さじ2、シナモンを入れて強火にかける。煮立ったら切った梨をいれ、落し蓋をして煮汁が全体に広がる火加減で8〜9分煮る。火を止めて荒熱をとったら、冷蔵庫で冷やして食べる。（ワインが少量いようだったなら、もう少しワイン・砂糖を増やしてください）アルコールのとんだ煮汁は、氷水で薄めて飲んだり、焼酎にいれて飲んだりできます。美味しいです。

● 梨のてんぷら おススメ

梨を1〜1.5cm角に切り、ゆるめにしたホットケーキミックスにくぐらせ、熱した油で揚げる。外はカリッ、中はジュシーな、美味しいおやつに変身！ ※時間がたつと衣がべちゃつとなるので、あけたてを お召し上がり下さい。

● 梨のキムチ和え

梨を好みの大きさにスライスして、キムチとあえる

- 肉に、すりおろした梨をまぶし、しばらく置いてから調理しますと、肉が柔らかくなります。