

作り置き甘酢(甘酢漬けの素)のレシピ/作り方

その他保存食



調理時間：10分以下

れんこんの甘酢漬けにはじまり、みょうが、カリフラワー、らっきょう、うど、新生姜など。季節ごとにさっぱりと甘酢漬けにして食べるとおいしい野菜ってたくさんあります。

その基本となる甘酢漬けの素の作り方の紹介です。作り置きできるので、まとめて作っておくと便利です！

◆ このレシピのキーワード
甘酢漬け、市販品を自家製で

作り置き甘酢の材料(作りやすい分量)

- 昆布だし … 180ml(※)
- 酢 … 120ml
- 砂糖 … 大さじ5
- 塩 … 小さじ1/2
- 赤唐辛子 … 好みで1/4~1/2本ほど

※水と昆布の分量は下記レシピ参照

作り置き甘酢(甘酢漬けの素)の作り方

① 甘酢の素の材料と準備

甘酢の素を作る材料は**昆布だし**、**酢**、**砂糖**、**塩**、**好みで唐辛子**です(酢や砂糖は家にあるものでOK。酢の違いには下記補足にまとめています)。



また、昆布だしは事前に準備しておくといいです。180mlの昆布だしを用意するには、180mlよりも少し多めの水190mlほどに5×3cm四方くらいの昆布を1枚合わせます（水からじっくり火にかけるので水は少し多めで）。

火にかける前に30分ほど昆布を水に浸けておくと、うまみがスムーズに出てくれます。※下の写真は2倍量を作ったときのものです。



※昆布だしは事前で作っておいたもの180mlをきっちり計量して使っても、その場合は下の工程②で調味料が溶けるくらいまで「軽く温める」だけでよいです。

② 甘酢の素のレシピ

水に浸けておいた昆布の入った鍋を弱めの中火にかけます。軽く沸騰するところまで昆布だしがあたたまったら火を止めて、砂糖と塩を加えます。



箸で軽く混ぜて砂糖と塩を溶かし混ぜ、溶けたら酢をすべて加えます。



これで甘酢の素の完成。鍋のまま冷まし、冷めてから保存容器などに移し替えます。



③ 甘酢の素の保存方法

作った甘酢は冷蔵庫に移して**半年ほど保存可能**です（※そのように長期保存する場合は、香りの移りを防ぐために瓶に入れるのがおすすめ！）



ちなみに、甘酢の中に入っている昆布は取り出しても、そのまま一緒に甘酢の中に入れておいても、どちらでもOKです。



※一緒に浸けておいて甘酢漬けを作るときに昆布もせん切りにして一緒に食べることもできますし、昆布は取り出して2番だしに使ったり佃煮などに使ったりしても。

また、唐辛子を入れてピリリとした甘酢漬けにしたいときは、保存性も高まるので最後に1/4~1/2本分くらいを合わせるとよいです。



【補足】

- 昆布だしに関しては「[昆布だしの取り方](#)」も参考に。この甘酢では、昆布のうま味を引き出すために火にかけていますが、急いでいるときは水出しの昆布だしに調味料を溶かし合わせるだけでもいいです。
- 昆布だしではなく、かつおの入った[普通のだし汁](#)でも作ることもできます。ただ、**野菜の風味が引き立ちやすいのは昆布だしで作った甘酢だ**と思います。
- 酢は穀物酢でも米酢でも好みのものを使ってください。穀物酢だとさっぱりクセのない仕上がりに、米酢だとほどよい発酵臭とコクを感じる仕上がりになります。個人的には米酢で作ったほうが好みます。

◆ このレシピのキーワード

[甘酢漬け](#)、[市販品を自家製で](#)