

ヤマボウシの果実酒

2011年9月18日

澤田 繁 著

標高1200mの自宅の前にヤマボウシ(山法師)の木があります。毎年秋になると通り道に実が落ちて邪魔でしょうがありませんでしたが、この実が生でも食べれると聞いて一転ヤマボウシの果実酒を作ってみようと思い準備を進めてきました。

実の赤くなり方が個々に違うことに気がつき、収穫も一気に多くは望めません、今回は小人数で実施せざるをえませんでした、集まった8人で最初生の実を試食、8人とも60歳前後にして最初の経験とはおどろき、甘さもあり十分食べることが分かりました。

メイン材料である実の採り方がよくわかりません、ひとつひとつ手で摘み取る方法、木を揺すって実を落とす方法など、試しに揺すって見ましたが良好、シートをひいて



<実の収穫>

木に登り本格的に揺すって実を落として収穫。

ネットで調べて平均的な方法で今回は行うことにしました、最初は収穫したヤマボウシの実をきれいに洗い、水気をペーパータオルで拭き取り、熟した実は柔らかいので、潰さないようにし潰したものは取り除き150gずつ小分けし、5グループに分配しました。

グループ毎、1000mlのビンに最初にヤマボウシの実、次に氷砂糖、ホワイトリカーを入れて蓋を閉めて5グループ分の完成です。



<山法師の実>

《今回の分量》

容器	1000ml	ヤマボウシの実	150g
氷砂糖	50g	ホワイトリカー(35度)	700ml

今回は5軒分と150gの実2つが収穫できましたが、次回からは少しずつ軒数を増やしていきたいと思います、収穫できる山法師の木をこの清水高原で見つけて、木のまわりを実がなる・実が採れる環境を保つようにしていきましょう。

3ヶ月ぐらいで(12月の末)果実を取り出します(いれっぱなしでも大丈夫)。濁りがある場合は果実を取り出しろ過する。さらに3ヶ月～半年寝かせると美味しくなる。

最後に完成を祝うとともに、ビンの上などに12月末実を取り出すことをメモルことを約束して解散した。

2012年5月、清水高原別荘管理のコート2面の前に、順調にいけばオープンテラス(9m×4m)が完成する運びである。その完成祝いの祝いの酒として持ち寄ることも提案してみました。



<果実酒の材料>