

# 生葉の利用法

## アロエ酒の作り方(1)

「キダチアロエ生葉」をアルコールにつけて、薬酒にする方法です。  
砂糖を入れずに漬け込むと、化粧水や外用に利用できます。  
アロエ酒にすれば、アロエの葉のアクの心配はありません。  
他の果実酒と違い、成分が強いのので飲みすぎに注意しましょう。

### 材料

キダチアロエ生葉	500g ~ 1kg (容器、切り方にもよる)
氷砂糖 (またははちみつ)	200 ~ 500g お好みで
ホワイトリカー (甲類焼酎 35度)	1.8 リットル

※外用にも使う場合は、砂糖なしで。

飲みやすくするならレモンやライムなどを3~5個、一緒に漬け込むと口当たりが良くなり、さわやか。

### 作り方



1.アロエは水洗いし、水気を拭き取ります。  
(このとき、5cm巾くらいに切ると早く漬かります。左の写真は、トゲもとり、さらに漬かりやすくしたもの)



2.容器にアロエと氷砂糖を入れ、ホワイトリカーを注いで漬け込み、冷暗所に置きます。  
(レモンやライムを入れる場合は皮をむいて輪切りにし、アロエと一緒に漬けます。)

3.1~2ヶ月たったら味見をして、アロエの味がどれくらい出ているかのお好みでアロエを取り出します。  
(レモンやライムは2カ月くらいたったら取り出します。)

できたアロエ酒を、炭酸でわったり、氷をいれてオンザロックにして飲みます。アロエ酒だけでは飲みにくいという方は、ジュースで割るなどお好みで工夫してお召し上がりください。

※取り出したアロエは捨てずに「アロエ料理」に使いましょう。  
(細かくしてカレーやミートソース等で煮込むと食べやすい)