

本返しから作る本格井だし



※ 返しを作る

濃口醤油・・・600cc
砂糖・・・100g
みりん・・・200cc
(ペットボトルや瓶容器で保存)

沸かさないうちに火を入れる。
(細かなアクが出てきたらすくい取り火を止める。)

※ 混合節で出汁をひく

水1ℓに混合節・・・40g～(吸物の時より多い)

4～5分弱火で炊き火を止める。
(ユラユラと回る程度の火加減。煮出す時間を少し長め。)

※ 井ダシ

混合節でひいた出汁・・・360cc
返し・・・90cc
砂糖・・・30g

鍋に材料を入れて砂糖が溶けたら、
火を止める。
(ここでは、あまり沸かさないうちに)

かえしとは「煮かえし」の略された物で、蕎麦汁(そばつゆ)に使われる調味料。
醤油に砂糖、味醂(場合によっては日本酒など)を加え、しばらく寝かせる事によって作られる。
寝かせるのは、醤油の角が取れ味が熟成される為である。基本的に材料は一緒であるが
作り方によって3種類に分けられる。

- **本かえし** - 加熱した醤油に砂糖、味醂を加える。
- **生がえし** - 砂糖、味醂を加熱して水飴状にして、非加熱の醤油に混ぜ合わせる。
- **半生がえし** - 少量の醤油を加熱して砂糖、味醂を加えた物を非加熱の醤油に混ぜ合わせる。

