

78 . 山ぶどう液

最上地方

材料

山ぶどう原液	1 ㍤
水	3 ㍤
砂糖	200g

用具

- ボール
- 布袋
- ザル
- 桶

作り方

鍋に水と砂糖を入れて火にかけて溶かす。

液が冷めてから山ぶどう原液とよく混ぜ合わせて飲用する。

ぶどう原液の作り方

ぶどうは新鮮なものほどよい。

よく洗ってからザルにあげて水気を切る。

一粒ずつもぎ取ってボールに入れ、量の多い時は桶に入れて3～5日間位わかしておく。

木綿袋に入れ、吊してこす。こし汁を鍋に入れて沸騰させ、ビンに詰めて保存し、飲用する時に上記分量で調合する。

山ぶどうの採り方

山ぶどうは、主に山の川端などの危険な所につるがはっている。なかでも高い木の上につるがはっているとこるのものが色がよく、甘味もある。

山に採りに行く時は、ナイロンの袋とはけごを持っていくのがよい。ナイロン袋にぶどうを採り、はけごに入れる。ぶどうの汁で着物に色（シミ）がつくと、洗濯してもとれなくなる。

（戸沢村 親友会）

斉藤 洋子