

3：うすめ作業

◎原液から玄米を取り出す。

玄米はよく洗って水を切り、ペーパーで水分を拭き取ってからラップをして冷凍保存。10回くらい使えます。

何回も発酵に使った玄米は、発酵時間が短くなるから、2回目以降の発酵は、見極め早めにチェックしましょう、

◎原液の重さを測る。だいたい 40g 前後なはず。

◎原液の 13 倍の水でうすめる。だいたい 5 リットル。

24 時間以上置く。蓋はしなくて良い。

◎2 リットルのペットボトル 2 本に原液うすめ液を入れて、冷凍保存。

残った 1 リットルに同量の水 1 リットルを足して、1 時間置く。

できあがり！

最初に 2 リットル、冷凍した 2 リットル × 2 本は、それぞれ、倍量にうすめて 4 リットルずつできます。それをガラス瓶 4 本にうつして、飲む！スプレーして化粧水に！
2 リットル以上入れて+薔薇の精油を入れて入浴剤にすれば、素晴らしい治癒力！
スープやカレーや煮込みに入れると本当に美味しい！なんとワインに少し入れてもとても美味しい。夫と二人で美味しさに驚きました。

その他、消臭剤に、お洗濯に（2歳娘のう○ちがついたトレパン、酵母液につけこんでおくと、真っ白になって、全くしみが残らない）すごいです—————！

「冷蔵しなくても良い」とこの液を全国に広めていらっしゃる堂園さんは仰るけれど、私は冷蔵しておいたほうが美味しいな—と感ずます。冬は外保存でも大丈夫かも。

あと、うすめ作業の時に、10g の塩を更に足すんだけど（発酵止めに）私は足さないです。そのほうが飲んだ時に美味しいのです。

最初のうちは作りにくいと感ずるかもしれませんが、この液でお洗濯するのは本当に気持ちが良いです。

長く薔薇シルクを楽しんでいただくためにも、ぜひトライしてみてくださいね！