

57. ふすべ漬

村山地方

高菜のふすべ漬

作り方

高菜は沸騰した湯の中に1～2秒つけてあげ、「55. 尾花沢かぶ」と同じ要領で漬け込む。

熱湯から取り出し、すぐ冷水をかけて漬け込むと色がきれいに漬かる。

わさびのふすべ漬

作り方

わさびは2cm位に切り、ざるに入れる。

ざるに入っているわさびに熱湯をかける。(短時間にすること)

醤油をかけ漬け込む。きっちり密封しておく。

(尾花沢市 菜の花会)

佐藤 嘉女

58. ペそら漬

村山地方

材料	
なす	4 kg
塩	600g
なんばん	80g
みょうがの葉	10 枚

用具

- おけ
- 押し蓋
- 重石

作り方

おけに、なすとなんばん 40g、塩 200g と水(なすが浮いている位の量で、この場合は10.8リットル)を入れ、押し蓋をして、軽い石をのせ、2～3日色抜きする。

3日目位に、よく洗い、又、なん

ばん 25g、塩 200g を入れ、水 10.8リットル入れ、みょうがの葉で蓋をし、押し蓋をし、軽い重石を上げ、1日1回はよくかきまわす。1週間位で、もう1度漬けなおすと良い。(分量は同じ)

ポイント

- なすが空気にさらされない様に、みょうがの葉で押さえ、押し蓋をきっちりしておく
- 白いカビが出るので、絶えず取ってやる。

(大石田町 坂の上生活改善クラブ)

大内 和江