

59. ちよろぎの酢漬

置賜地方

材料	
ちよろぎ（塩漬したもの）	1 kg
酢	1 カップ
みりん	1/2 カップ
砂糖	100g
とうがらし	5g

作り方

塩漬けしたちよろぎをざるにあげ、水気を切る。

調味料を全部混合し、煮立てる。冷めてから広口ビンに入れておく。

広口ビン、又はかめにちよろぎを入れ、上から の液を注ぎ入れる。落とし蓋をして重石をのせ密閉する。2週間位で食べられる。

60. ちよろぎの塩漬

置賜地方

材料	
ちよろぎ	1 kg
塩	40g
水	3 カップ
焼きみょうばん	2g 位

用具

- ざる
- 広口ビン又はかめ
- 落とし蓋
- 重石

作り方

収穫したちよろぎは、土砂を洗い落とし、すぐ塩漬けする。

広口ビン又はかめにちよろぎを入れ、塩と水と焼きみょうばんを煮立て、冷ましたものをちよろぎの上から注

入する。

落とし蓋をし、軽い重石をして、2～3日漬ける。

- 上記にしるした塩漬は、調味漬のもとになるもの。粕漬、酢漬、山海漬等に利用できる。長期の保存の為には、塩を多目に入れ、その都度水出しをして利用する。

ポイント

- 収穫後、直ちに漬けないと色が黒くなるので注意する。

（長井市 虹の会）

高橋 ちよ