

## 67. 民田なすの辛子漬

庄内地方

材料	(一斗かめ分)
漬なす	4 kg
辛子粉	160g
砂糖	1 kg
塩	400g
酒	1 カップ
酒粕	1 握り

### 用具

- すだれ（広げて陰干し出来るものなら何でも良い）
- かめ（一斗樽でも良い）
- 落とし蓋
- 40 cm 正方形のラップ
- 容器の上を密封するラップ

### 作り方

民田なすはきれいに洗ったら、へたを取らずに水気を切り、すだれなどに広げて1日陰干しにする。

のなすは、塩と辛子粉を分量の半分ずつを使って下漬けする。

6～8 kgの重石をのせ、水が上がったら石を軽くして4～5日おく。

下漬けしたなすを漬け汁からあげ、ざるに広げ、水気を切りながらへたをとる。

大きめの容器に砂糖、酒、残り半分の辛子粉と食塩を入れて、どろどろによく混ぜ合わせる。

それに のなすを入れて更によく混ぜ合わせる。

を本漬用のかめか、樽に移し、上から隙間のないように平らによく押さえる。

この上の分量の酒粕を薄く伸ばしてふた状にしておく。

更にその上をラップでおおって中

蓋をのせ、さらにラップなどで密封し1ヶ月位おく。

### ポイント

- 1ヶ月たち、食べ頃になったら、重石ははずしてよい。
- とびきり辛いのが好きな場合は、辛子粉を増量すること。
- どんな漬物でもいえることだが、特になすの持ち味を生かした歯触りと色合いに仕上げるには、重石の加減が大事である。

(鶴岡市 わらびグループ)

三浦 貞子