

## 9.5. やたら漬(その1)

村山地方

### 材料

大根	5 kg (5~6本)
玄米漬なす	500g
塩漬きゅうり	700g
塩漬しその実	1/2 カップ
米麴	1 l
餅玄米	0.5 l

### 用具

- 皮むき器
- 落とし蓋
- さらしの袋 2 枚
- 桶
- 大きいボール
- 電子保温ジャー
- 炊飯器
- 重石(だいこん、なす、きゅうりの重さより重い物。この場合は約7kg位の物)

### 作り方(準備)

干し大根は1cm位の厚さに切る。

玄米漬なすは中位の物は2つ切りにし、小さい物はそのままして使う。

きゅうりは塩を抜いて水気を絞って乱切りにする。

大きなボールに、と塩漬しその実を入れてよく混ぜ合わせる。

を桶に入れる。冷めた甘酒を、木綿の袋に分けて入れ、材料の上のせ、落とし蓋と重石をしておく。次の日に水が上がるとよい。

1週間位で漬け上がる。

途中2~3日で、かき混ぜる。

### 玄米なすの作り方

材料は、なす4kg、塩1.2kg、餅玄米1.8l、米麴1.8l

餅玄米は普通に炊く。人肌に冷まし、塩、米麴を混ぜ、三五八の様な床を作る。その床でなすを漬け込む。

- きゅうりは夏に塩漬にしておく。

### しその実の漬け方

花先に少し花のあるうちに取り、半日位ひろげ、虫食いを取る。一晩水に浸たし、アクを抜く。水気を取り塩漬にする。

- 大根の太い物は半分に切り、5~6日位干す。

### 甘酒作り

餅玄米をご飯の様に炊き、人肌に冷まし、米麴、少しの水を加え、ジャーに5時間入れて作る。

(尾花沢市 若草会)

齊藤 フサエ