

96. やたら漬(その2)

最上地方

材料	1斗桶分
きゅうり漬(10%の塩漬)	5kg
なす漬(10%の塩漬)	5kg
みょうが	2kg
青じその実	10カップ
唐辛子の葉	300g
ピーマン	10個
塩	100g
なす漬の漬汁	2カップ

用具

- 1斗桶
- ビニール袋(1斗桶用)
- 押し蓋
- 重石

作り方(準備)

- 漬けておいたきゅうりをよく洗ってザルに上げて水気を切る。
- 青じその実、みょうが、唐辛子の葉は洗って、ザルに上げて水気を切っておく。
- ピーマンは4つ割りにし、種を取り除く。

用意しておいた桶に漬物用ビニール袋を敷き、その端を桶の外側の方に折り曲げる。

きゅうりとなすを1段ずつぎっしり並べて詰める。

の上に、みょうが、青じその実、唐辛子の葉、ピーマンを適宜に振り込み、塩をひとふりする。

、を繰り返す。

最後に呼水として、なすの漬汁をかける。

漬物用ビニール袋に空気が入らないようにして、押し蓋と重石をする。

ポイント

きゅうりの美味しい漬け方

- 種の入らない若もぎの物を用い、色と歯切れを良くするために、銅鍋にきつい塩水を煮沸し、その中に1~2分湯通しし、その液で下漬けをし、3日後に本漬けをする。

なすの美味しい漬け方

- 塩1kgと食酢2カップを合わせて火にかける。

なすにみょうばんを良くすり込み、上記の汁で漬ける。

きゅうり漬もなす漬も漬汁のカビをこまめに取り除くことが大事で、そのためにも漬物用ビニール袋を用いるのが良い。

好みにもよるが、辛い位に唐辛子を入れると味は変わらない。

(真室川町) 沓沢 ツヤ