

## 28. しろ瓜の粕漬

村山地方

### 材料

下漬しる瓜	10kg	砂糖	1.5 kg
酒粕	9 kg	コハク酸	4g
焼酎	200 cc (1 合強)		

### 作り方(準備)

#### (下漬け)

- しろ瓜 10 kg、塩 2.5 kg、焼き明ばん少々を用意する。
- 瓜は盛夏の早朝に、なるべく本成りの肉厚のものを採取する。
- 水でよく洗った瓜を縦に半切りにし、大さじなどで丁寧に果実を傷つけぬように種子を除く。
- 焼き明ばんと塩を混ぜ合わせる。瓜の舟底に軽く塩を詰めて、2~3 時間簀(す)の上などに並べて陽にあてる。
- 桶の底に塩をひとにぎりふり、瓜を横向きに並べ塩をふり又瓜を並べ塩をふる。これを繰り返し、上に行く程塩を多く用いる。

- 漬け終わったら 4~5ℓ (2~3 升) の差し水をして残りの塩を全部ふり、押し蓋をし、重石をのせる。
- 重石は押し蓋の上に漬汁が上がっているように加減する。
- 古粕を利用する場合は古粕に 3 割位の塩を混合し、瓜の舟底に粕を詰めて、隙間のないように並べ、粕を敷き、順次繰返して漬け込む。
- ビニール等で表面を覆っておく。

#### (本漬け)

下漬けした瓜を塩抜きする。

塩抜きの方法には、水でぬく方法と酒粕でぬく方法がある。

#### (ア) 水でぬく方法

塩漬瓜は、水洗いし、一晚水にさらして塩をぬく。ざるの上にあげて水を切る。すのこなどに並べて、4~5 時間陰干しをしてから粕床につける。

#### (イ) 粕ぬき法

下漬期に漬け込んだ瓜は、3 回程粕につけかえし、塩抜きする。漬けかえるごとに粕に塩分が移っていく。

容器の底に、分量の酒粕を薄く敷き、瓜の舟底に粕をつめて平らに並べてその上に粕を敷き、瓜がふれ合わないよう交互に漬け込む。表面を平らにする。

表面に経木かビニールを敷き中蓋をし、軽い重石をのせる。上蓋をして密封するかビニールなどで覆って、ひもで固く結んでおく。

- 密封しないと空気に触れ、酸味を呈しやすい。
- 短期間の漬込みなら上向きとし、長期間漬込みなら下向きに並べる。漬込んで 2~3 時間過ぎて瓜と粕がよく落ち着いたら重石を除いても良い。

当座漬用としては 1 ヶ月~2 ヶ月頃より食べ始められるが、年に 1~2 回新粕に漬け替える。

### ポイント

塩ぬきした後、水分をよく取ること。

(山形市 むつみ会)

田中 京子