

## 69 . 干し柿のしそ巻

村山地方

### 材料

干し柿  
しその塩漬  
砂糖

### 作り方（準備）

- しその葉にざらざらと残るくらいの塩分で、しそを漬けておく。  
塩漬しその葉をお湯で洗い、干し柿にまいて、砂糖水をかける。  
(又は、お茶をかけてもよい。)

(上山市)  
木村 令子

## 70 . 柿のなます（その1）

村山地方

### 材料

大根		250g
にんじん		50g
干し柿		3~4個
甘酢	酢	大さじ5
	砂糖	大さじ3
	塩	少々
	だし汁	大さじ4

### 作り方（準備）

- 大根は皮を厚めにむいて、縦に薄切りにした後、重ねて端から細く切る。
- にんじんも皮をむき、同様に千切りにし、それぞれ塩水につけておく。
- 干し柿も大根、にんじんに合わせて、千切りにする。  
大根、にんじんを塩水から取りだし、堅く絞る。  
鍋に甘酢の材料を入れ、火にかけて沸騰する直前にとめ、冷ましておく。  
甘酢の中に材料を入れ、よくなじませる。

(上山市)  
木村 令子