

76. かりんの砂糖漬

置賜地方

材料

かりん 1 kg

砂糖 300g

塩 50g

用具

- ボール
- ザル
- 漬物用容器

作り方（準備）

- かりんは少し追熟したものをを用いる。

かりんは水洗いして、4～6つ割にし、薄い食塩水につけてから、芯の部分を取り除く。

をできるだけうすく切り、塩水

につけ、水気をふき取っておく。

広口瓶か、かめにかりんを入れ砂糖をまぶし、押し蓋をして、重石をのせ、2～3日で水が上がる様にする。

1週間位で食べられる。

ポイント

- かりんは切り口が空気にあたりとすぐ変色しやすいので、手順良く処理（塩水につける）すること。
- 水上がりの悪い時は、20%の砂糖液を注入する。

（米沢市 戸板生改グループ）

吉田 いつ子

77. りんご漬

置賜地方

材料

りんご 4 kg

塩 150g

水(りんごがかぶる程度)

用具

- 漬け物桶
- 漬け物石
- 押し蓋

作り方（準備）

- 分量の塩を湯で溶かしておく。洗ったりんごを桶に入れる。りんごがかぶる程度の水に、塩水を加えて、に入れる。押し蓋をして重石をのせる。2ヶ月位で食べられる。

ポイント

- 収穫前の酸味のある紅玉やふじ等のりんごで、木から落ちたものでよい。
- 重石をぎっちりすること。

（高畠町 川北上グループ）

大浦 ちよ