

## 24. 菊なめこ

最上地方

### 材料

塩漬け菊	250g
なめこ(生)	250g
塩漬けわらび	150g
塩漬けうど	150g
だし昆布	30g
醤油	1/2カップ
酒	1/2カップ
砂糖	大さじ2
みりん	大さじ2

### 用具

- かめ
- ボール

### 作り方

塩漬けした菊、わらび、うどの塩を抜く。(塩を全部抜いてしまわずに少し残しておく。

だし昆布は布巾で拭き、ゴミ、砂等を取り除く。

なめこはいしづきを取り、よく水で洗い、少量の水で茹でる。

醤油、酒、砂糖、みりんをボールに入れ、よくかき混ぜる。

わらび、うどは食べやすい大きさに切っておく。

だし昆布も細長い2cm長さに切り、醤油、酒、砂糖、みりんを合わせた中に、用意してあった具を入れ、よく混ぜ合わせてから、かめに押し、押し蓋をし軽く押さえる程度の重石をのせる。

2～3日目から食べられる。

### ポイント

#### 菊の漬け方

満開の菊の花を花弁だけむしり、水洗いしたら、よく水を切って、ボールに一握り位ずつ菊をとり、食酢を振りかけ菊400gに食塩120g、食酢大さじ3杯の割合で振りかけ、押し蓋をし重石をして一晩おくと漬け汁が上がってくるので、紙等で覆い、ひもで結んで保存する。

出来れば、食酢より白梅酢を使うと歯触りがよく保存にも良い。

### 応用

#### なんばなめこ

菊なめこ漬けに、赤くなったピーマン10に対し、辛いなんばん0.5の割合で塩漬けにして保存した物を加えて混ぜ、同じようにかめに入れ、2～3日目から食べる。

(新庄市 松の会)

小関 喜久子