

47. もってのほかの甘酢漬

村山地方

材料

もってのほか	300g
酢	少々
あわせ酢	
酢	カップ 1
砂糖	カップ 2/3
塩	小さじ 2

用具

- ホーロー鍋
- ざる
- 保存ビン

作り方

菊の花は花弁をとって、熱湯に酢を入れた中でさっとひと茹でし(煮たっただか煮たため程度で、菊の花の色が変わり、透明な感じになるくらいでよい)、すぐザルにあげ、冷水で手早く冷ます。

水気は軽く押さえる程度にする。強く絞らないこと。絞ると筋っぽくなる。

合わせ酢の材料をよく混ぜ、塩・砂糖が溶ければそのままよいが、溶けにくい時は、火にかけて温めて溶かして冷ます。

の合わせ酢を、かるく水を切った菊の花に入れてよく混ぜる。

そのままビンなどに移して冷蔵庫などに保存する。

長期保存の場合は、そのまま冷凍する。

- 酢の物に入れたり、料理のあしらいに重宝する。

解凍の仕方ポイント

- 三杯酢に作った菊を冷凍した場合は、自然解凍でもサキサキとした味で食べられるが、その場合は、熱湯で戻さないとサキサキしない。

応用

菊の葉、しその葉の冷凍は、1カップの水に、クエン酸大さじ1を入れた液に、サッとくぐしてから冷凍すると、重ね合っても、一枚ずつ楽に取り出すことができる。

(山形市 蔵王ぶどう婦人部)

庄司 千代子