

49. きくいも入りおみ漬

村山地方

材料

青菜（干した目方で）	4 kg
葉づけ大根（＂）	1 kg
きくいも（＂）	500g
にんじん	400g
ゆずの皮	1/2 個分
塩	150g
醤油	1 カップ強
酒	1/2 カップ強
砂糖	大さじ 2
化学調味料（好みによって）	10 g

作り方（準備）

- 青菜はよく洗ってから、縄であんで軒からつるし、4～5日干しておく。（干す期間は長くとも1週間位とする）
- 大根も同様に干しておく。
- きくいもは針金を通して、しなびるまで干す。
干した青菜は細かく刻む。
大根はそぎ切りにし、大根の葉も細かく刻む。
きくいもも細かく切り、にんじんは千切りにする。
切り終わった野菜は、全部混ぜ合わせて軽く手でもみ、山に盛ってビニールかゴザをかぶせ、その上に座布団を1枚くらいのせて、一晩そのままにしておく。
次の日に、分量の塩、化学調味料を入れて、漬汁がでるまでもみこむ。
ゆずの皮を好みで入れ、を桶に隙間なく押し込む。

分量の醤油、酒、砂糖を火にかけて沸騰する手前でとめ、冷めてから上から振りかける。

おもし蓋をしておく。

5日から1週間位で食べ頃となる。

ポイント

- 十分にもむこと
- 漬汁がひたひたになる程度の重石をしておく。
- 冷暗所におく。
- 長期に保存したい時は塩の分量を増す。

（上山市 むつみ会）

稲毛 フミ子