

## 5 0 . 尾花沢かぶの甘酢漬、みそ漬

村山地方

### 材料

尾花沢かぶ（牛房野かぶ）	2 kg
酢	150g
塩	100g
砂糖	150g
化学調味料	少々

### 用具

- 漬け物桶（かめ）
- 重石
- 押し蓋

### 作り方

かぶはひげ根をとって、水洗いをする。

葉を切り取る。

1.5 cmの輪切りにして、割り箸2本ではさみ、包丁を十字に入れる。

酢、砂糖、塩を鍋に入れ、3分間かき混ぜながら火にかける。

漬物桶にかぶを入れ、火にかけた酢を熱いうちにかけて、混ぜ合わせる。

重石をのせ、20日位すると食べ頃になる。

- 2ヶ月位保存できる。

### ポイント

- 合わせ酢を熱いうちにかける。
- 重石の下に押し蓋をする。

### 応用

かぶのみそ漬

かぶはひげ根を取って、水洗いをする。

葉を切り取る。

かぶを2 mmのイチヨウ切りにする。

熱湯にすこしやわらかくなる程度に入れて、ざるにあげる。

みそをすって、化学調味料を入れる。

かぶとみそを混ぜ合わせ、漬物桶に漬け込む。

重石をのせ一晩おくと食べられる。

- 尾花沢かぶの中に、牛房野かぶ、寺内かぶ、南沢かぶ、大石田次年子かぶがある。色もそれぞれ違っている。

（尾花沢市 菜の花会）

星川 礼子