

6 1 . 鉄砲漬

置賜地方

材料

(下漬用)

うり 2 kg

まぶし用塩 500g

塩漬用塩 400g

差し水 { 水 1 ℓ
塩 120g

(本漬用)

下漬うり 2 kg

酒粕 2 kg

砂糖 400 ~ 600g

みりん 4 カップ

塩 40g

ささぎ } 即席漬け物
にんじん }

わらび } 保存漬け物
しその葉 }

用具

- かめ
- サランラップ
- 上ぶた
- ボール

作り方 (準備)

- うりの下漬けは、竹べらかスプーンで中を取る。

その中に塩を入れて、半日位陰干しにする。

水が出るので、その水を捨て、用意した塩の量で漬ける。

- うりの塩抜きをする。

ボールにうりを入れ、煮立った湯を上からかける。

冷めたらもう一度熱い湯をかける
と塩がぬける。

- にんじん、ささぎは、一晩塩漬けにする。
- しその葉、わらびは塩蔵してあるものを一晩水にさらして塩抜きする。

塩抜きしたうりをざるに上げ、軽い重石をして水気を切り、さらにふきんで拭く。

にんじん、わらび、ささぎを、しその葉で巻き、うりの中につめる。

かめに酒粕を敷き、うり、酒粕、砂糖、塩、みりんを交互に漬ける。

最後はうりがたっぷりかくれる様に酒粕を上げる。

その上にラップをかけておく。

応用

きゅうりでも出来る。

(高畠町 さくらんぼ会)

川井 貞子