

## 6 4 . なすのこうじ漬

置賜地方

### 材料

なす	4 kg
塩	240g
もち米	30g
水	1 カップ
塩	50g
こうじ	300g
砂糖	300g
なんばん	少々

### 作り方（準備）

- 下漬 なすは分量の塩で3日位、下漬けする。

もち米に水を加えて火にかけ、お粥を作る。60 位に冷まし、ほぐしたこうじを入れる。

冷えた所に塩と砂糖を入れる。

- 本漬 こうじ、砂糖、塩を合わせたものに、下漬けしたなすを入れ、なんばんを入れて落とし蓋をし、重石をのせる。

### ポイント

- こうじは、麹菌の活動が弱くなるので熱いうちに混ぜないこと。
- 甘酢を作らずに、こうじと塩でなすを漬けても良い。
- 保存期間により、塩の分量を調節する。
- なすの実がしまり、美味しくなった頃、夏も遅く初夏にかけて作った方が良い。

（川西町）  
斉藤 静子

### 用具

- かめ
- 鍋
- 落とし蓋
- 重石