

## 46. たくあんのしその葉巻

庄内地方

### 材料

しその葉	100枚
たくあん漬	中2本
酢	170cc
酒	20cc
みりん	10cc
砂糖	400g
和辛子	100g
砂糖	大さじ1

### 用具

- 小さいかめ
- ふきん
- 茶碗
- 落とし蓋
- 重石（小さなもの）

### 作り方（準備）

- しその葉は、10枚位ずつ、茎のところをもって、たて、よこにふり洗いする。
- ざるに布巾を敷き、しその葉をたてるようにして、半日位水を切る。
- ご飯茶碗に辛子、砂糖、ぬるま湯を少し入れ、茶碗のまわりに辛子がつくようになるまで練る。

ラップをかけ、10分位ふせておく。

たくあんは、しその葉の幅より短めに拍子木切りにする。

しその葉に水気がある場合は、ふきんで拭き取る。

たくあんに少量の辛子をつけ、しその葉で巻き、隙間なくかめに並べる。

酢、酒、みりん、砂糖をひと煮たちさせ、20位に冷めたら上からかける。

落とし蓋をし、用意した重石をのせ、かめを密封しておく。

1週間位たったら食べられるが、日数がたつにつれておいしくなる。

### ポイント

- 青じそは若いものをとる。
- 辛子は、好みに合わせてつける。
- 1ヵ月位したら、漬け汁を少し煮詰めて冷まし、上からかける。
- 涼しい日光の当たらない所におく。

（酒田市 あやめ会）

後藤 道子