

3 1 .うど川原きゅうりのピクルス

庄内地方

材料

うど川原きゅうり	2 kg
塩	1 kg
砂糖	200g
みりん	大さじ 3
ゆず	1/2 個
月桂樹の葉	5 枚
とうがらし	4 本
酢	3 カップ

用具

- ボール
- ざる
- 重石
- 鍋
- 広口のびん

作り方

きゅうりはよく洗い、ざるにあげて水切りをし、塩をふって重石をして一晚漬ける。次の日ざるにあげる。

酢、砂糖、みりん、とうがらし、月桂樹の葉を入れて、一煮立ちさせて冷ます。ゆずを細かく切って入れる。

広口のビンに、きゅうりを縦に並べの液をたっぷり入れる。

一週間くらいから食べられる。

ポイント

- きゅうりは、なるべく小さいものを選び、丸ごと漬けること。
- 酢を多目にすると一年中保存できる。

(酒田市 広野料理グループ)

加藤 栄子