

3 3 . ぎょうじゃんにんにくの粕漬

置賜地方

材 料	
ぎょうじゃんにんにく	500g
酒粕	500g
砂糖	100～150g
塩	10～20g

作り方

ぎょうじゃんにんにくをよく洗い、茎、葉とも、みじん切りにする。

を塩でもみ、水気を軽く絞る。

酒粕、砂糖、塩をよく混ぜる。

に を漬け込む。

ポイント

- 酒粕は、少し多目の方がよい。
- 好みで、数の子などを入れてもよい。

いわれ

- この名は、修験行者が食べた事に由来する。
- ユリ科ネギ属に入る。根元は、一見して、ねぎと似て鱗茎を形成し、その部位は、4～7 cm位、葉は楕円形で光沢があり、長さ 18～30 cm位である。草丈は、生育のよいもので 45～50 cmになるが、一般には 30 cm位である。
- 花は、県内の天候では、5月中旬頃咲き、ニラの花に似て、種子は黒く、4 mm位となる。
- 全草ににんにくの臭いがあり、自生地は、北海道で平地に、本州では海拔 1,000m の高地に分布しており、本県でも数カ所に自生がみられる。

(小国町 わらび会)

渡部八千代