

## 5 1 . 温海かぶ甘酢漬

庄内地方

### 材料

かぶ	4 kg
酢（5倍酢）	360 cc
砂糖	300g
塩	160g
梅酒	360 cc

### 用具

- ボール
- 重石
- 桶
- 押し蓋

### 作り方

かぶは葉をとって洗い、まるのまま漬ける。

ボールに酢と砂糖、塩、梅酒を入れてかき混ぜ、かぶを入れてまぶして桶に漬ける。

全部桶に入れ終わったら、ボールの残り汁をかぶの上からかける。

汁が上がるまでは、重石は材料の2倍にする。

漬け込んだ次の日、材料のかぶを上下に返す。

が終わったら、重石はかぶが出てこない程度の重さにする。

漬け込んで20日～30日頃から食べ始める。

- 梅酒がない時は、省いても良い。

（温海町 つくし会）

本間 一子

## おぼえがき

### 温海かぶとは

温海かぶは扁平円形で直径8～10 cm、厚さ4～5 cm位の大きさである。

来歴は不明だが、熱海町ひとがすみ一霞村ができた1589年から1785年（天明5年）頃、栽培が始まったともいわれている。

杉など腐葉土が堆積した伐採跡地や、草地の草刈りをし、2週間位してから火をつけ、焼畑を作る伝統的な栽培法を行っている。

外皮は鮮やかな暗紫色となり、内部は白色で、皮が薄く、肉質は緻密でやや硬く、甘味が多い。

病虫害防除のための薬剤散布もとくに行わないので、無農薬栽培としても消費者から喜ばれている。