

5 5 . 尾花沢かぶのふすべ漬

村山地方

材料	
尾花沢かぶ（牛房野かぶ）	1 kg
塩	小さじ 3
酒	大さじ 1

用具

- 漬物桶（かめ）
- 重石

作り方

かぶはひげ根をとり洗う。

かぶは長さ 5 cm、幅 1.5 cm、厚さ 0.4 cm に切り、葉も同じように切る。特に味と辛味は葉とかぶの付け根から出るので捨てずに使う。

沸騰した湯 7 カップの中に を入れ、15 秒位の間に、へらで上下して手早くざるにあげ、熱いうちにすぐ

漬け込む。

空気が入らない様にしっかりと蓋をしておく。

6 時間位から食べられる。

ポイント

- 材料のかぶの量と湯の量を適量にする。
- 熱湯に浸す時間に注意する。生であったり煮えてしまったりすると、辛味がなくなる。
- 茹でてから、水切りをしすぎると、汁が少なくなり美味しくない。
- 空気に触れない様にすれば、1 週間位保存できる。

（尾花沢市 菜の花会）

佐藤 嘉女

5 6 . 最上かぶのふすべ漬

最上地方

材料	
最上かぶ	2 kg
こうじ	200g
塩	80g

用具

- 漬物容器
- なべ
- 落とし蓋、重石
- へら

作り方

かぶはよく洗い、5 mm 厚さに切る。茎を 3 cm 長さに切る。

こうじはぬるま湯で溶いておく。湯を沸かし、一つまみの塩を入れて を入れる。手早くへらでかき混ぜ、すぐざるにとる。

容器にかぶ、茎、こうじを入れ残りの塩を混ぜ合わせ軽く重石をする。

2 ~ 3 日目頃から美味しくなる。

（新庄市 松の会）

早坂 文子