

6 5 . 丸なすのぶっつけ漬

置賜地方

材料

| | |
|-----|------|
| 丸なす | 4 kg |
| 酒粕 | 4 kg |
| 砂糖 | 2 kg |
| 塩 | 400g |
| 焼酎 | 少々 |

用具

- 漬物用かめ
- ラップ
- 落とし蓋
- 重石

作り方（準備）

- なすのへたを取り、洗って水を切り、一日位おく。
砂糖と塩を混ぜ合わせる。
かめの底に、酒粕を1～2cmしく。
なすの切り口を上に向けて、隙間なく並べる。
その上に の砂糖、塩をふりかける。
その上になすの厚さ位の酒粕をのせ、また を繰り返す。
最後に多目の酒粕をのせ、上に焼酎をかける。
ラップを酒粕にぴったりとかけ、押し蓋をする。
軽い重石をのせ、1ヶ月位おいて食べると味がしみて美味しい。

ポイント

- 気温が高いと酸味が出るので、涼しい所に保管する。
- 雑菌が入らないように清潔な手で作業すること。
- 食べ始めて、容器から漬物を取り出した後は、空気とのふれあいを絶つように必ずラップでしっかりと押さえる。
- 保存漬にする場合は、10月以降に漬け込む。（気温の高い季節では、すぐに酸味が出やすい。）
なすも実がしまったものの方がこの漬物に適している。

（川西町）
佐藤 文子