

6 6 . 民田なすの粕漬(同量漬)

庄内地方

材料 (一斗かめ分)

漬なす	4 kg
酒粕	4 kg
砂糖	4 kg
塩	900g(5合)

用具

- ざる
- かめ(一斗樽でもよい)
- 落とし蓋
- 40 cm角位のラップ

作り方

畑から取りたてのなすをきれいに洗って、ヘタをとる。

ざるなどに広げて十分に水切りをする。

分量の調味料を大きめの容器で十分に混ぜ合わせ、漬床を作る。

(手に力を入れ、時間をたっぷりかけてよく混ぜること)

の漬床に のなすを全部入れ、手で2~3回混ぜてやる。

中蓋をのせておく。

用意してあったかめに を移し入れ、隙間のないよう上から平らに押さえ、更にラップでおおって中蓋をのせておく。

食べ始めるまでは、握り拳大位の重石をのせておく。

重石なしでも大丈夫。

1週間~10日位で食べられるようになる。

ポイント

- 余り長く保存の必要がない場合は、酒粕4kgに対し、漬なす6kgでもよい。砂糖も控えてよい。
- この粕漬床はなすに限らず、きゅうり、かたうりをはじめ、幅広く応用できる。
- 同量で漬け込めば、粕床は3年間使える。

食べ尽くした後の粕床は春先に山うど、ふき、古漬たくあんなどを入れて食べ、有効に再利用できる。

(鶴岡市 わらびグループ)

三浦 貞子