

## 68. みょうがの甘酢漬

庄内地方

### 材料

みょうが	2 kg
塩	30g
酢（5杯酢）	180 cc
本漬	
砂糖	600g
梅干しの汁	1カップ

### 用具

- かめ
- 押し蓋
- ざる
- 重石（握り拳大）

### 作り方

（下漬）

みょうがは水洗い後、よく水切りをする。（一昼夜位）

かめにみょうがを入れ、塩と5倍酢をふりかけ、手でよくまぶしつけ

るようにかきまぜる。上を平らにしておさえるようにし、軽い重石をする。

（3～4日位）

（本漬）

下漬みょうがをざるにあげてよく水気を切る。

分量の砂糖とみょうがを混ぜ合わせてかめに入れ、上からそっと梅干しの汁を注ぐ。

押し蓋をして、口をきっちり締める。重石は使わない。

### ポイント

- みょうがは出盛りのものを使う。
- 下漬け前の水切りをよくすること。
- つぶれやすいので重石は軽く。
- 冷暗所に保存。

（鶴岡市 睦会）

今野 貞子

### わが家の味

#### 体菜料理（くきいり、煮びたし）

庄内農高教諭 池田 俊三

秋野菜の漬物用として、時代と共に体菜の栽培面積も激減しているようであるが、この独特の風味は、また、格別なものがある。正月も過ぎ体菜の漬け具合も頂点に達した頃、これを材料とした調理法が行われるようである。体菜を4cm位に切り、これを水煮して塩抜きをする。そして煮水を捨て体菜から煮汁を搾り出し、再び加水して、焼干、黒豆、昆布の細切りなどを入れ、最後に醤油と砂糖で味を加減しながら弱火で煮詰めるのである。茎の繊維の程良い「軟らかさ」が出来具合のポイントになるようだ。現在では、郷里特有の風味があり、素朴にして雪国の風情がかもし出される気がしてならない。味も各家の特徴があり、母から娘へと伝えられるのである。