

3 2 . うど川原きゅうりの漬漬

庄内地方

材料	
きゅうり	4 kg
豆腐から	1.8 kg
塩	1.8 kg

作り方

豆腐から、塩を合わせ、きゅうりを漬け込む。

みりん漬、からし漬、粕漬等に二次加工して食べるとおいしい。

うど川原きゅうりとは

酒田市のうど川原や大町附近で作られているきゅうりで“うど川原きゅうり”“大町きゅうり”あるいは“庄内早先”等と呼ばれている。

主に漬物用である。

果実は短い楕円形で、全体に緑はあまり濃くなく、先の方は白色に近い。長さ 5 cm、重さ 15g が一等物、家庭用は長さ 10cm 直径 3 cm 位の物を使う。

(酒田市 広野料理グループ)

加藤 栄子