

わさびの粕漬

峰山町大呂 田中美千代

材 料

わさびの根..... 250g	調 味 料	砂糖..... 100g
わさびの茎..... 750g (葉が少しついててもよい)		焼酎..... 50cc
塩(下漬)..... 100g		みりん..... 50cc
酒粕..... 2kg		塩(本漬)..... 30g
		カラシ粉..... 5g

作 り 方

わさびは茎と根に分けてよく水洗いする。茎は6~8mmくらいに細かく刻み、容器に入れて塩を混ぜ、全体にしみこませたら重石をかけて1時間おいておく。根はスピードカッターで細かく刻む。

酒粕は調味料を入れてよく練り合わせる。

茎の水を切り、根と混ぜ合わせたあと、とよく混ぜ合わせてタルにつめ、密閉する。

冬は1週間、夏は3日くらいで食べることができる。

メ モ

いる道具

タル
重石(漬物器でもよい)
スピードカッター