

酢ズイキ

峰山町鱒留 中村悦子

材 料

赤ズイキ (正味)..... 500g
塩..... 小さじ1
白ごま..... 大さじ2

しょうゆ..... 大さじ1½
酢..... 大さじ3~5
砂糖..... 大さじ3

作 り 方

ズイキは皮をむき、4cmの長さに切り、細いものは2つ割り、太いものは4つ割りに切る。

を水にさらしてあく抜きをする。10分でも 1晩でも良い。

なべを熱し、ズイキを入れて塩を振りかけ、強火で短時間から煎りする。ズイキがしんなりしたら、鍋にある余分な水をすてる。

ボウルにしょうゆ、酢、砂糖、白ごま(すりごま)を混ぜ合わせ、 のズイキを入れる。そのまま冷めるまで置く。

メ モ

赤ズイキは酸で赤くなる。このため、秋祭りや法事などの料理に彩りを添えていたようです。

色を良く仕上げるため、鉄なべは使用しないこと。から煎りするほか、ゆがく方法もある。

保存期間は 2~ 3日

いる道具