

白菜漬

大宮町三重 谷川美代子

材 料

白菜..... 5kg

塩..... 150~ 180g

にんじん.....少々

塩昆布.....少々

かつおぶし.....適当

赤とうがらし..... 1本

(又は一味)

作 方

白菜はきれいに洗い、縦半分または $\frac{1}{4}$ に切り、1日干す。

分量の塩を株元の方は間に丁寧に入るようにし、桶に切り口を上向けにして並べる。一面並べたら葉先の方に少し塩をふる。これを繰り返す、漬けていく。

2~3日で白菜がしんなりとなる。これをざるに上げ、水気を切り、味が薄ければ、本漬けのときに塩を少し入れる。

を上向きに並べ、にんじんの千切りの薄く塩したもの、塩ふき昆布、かつおぶしを白菜の間にはさむように入れ、上からも少しおいていく。これを繰り返す、漬ける。

メ モ

2~3日で食べられる。

いる道具

漬物容器