

# お漬物

# 札幌市中央卸売市場 青果部運営協議会



## オイキムチ

漬けあがり数時間

【材料】	
きゅうり	3本
荒漬け用塩	適宜
大根	1/4 本
人参	1/3 本
キムチの素(市販の物)	適宜

### 【作り方】

- ① 荒漬けをしたきゅうりをさっと水嵐いする。種のところまで縦に切り込みを入れる。
- ② 大根と人参を万能機でつき、混ぜ合わせ、キムチの素で和えきゅうりに詰める。  
すぐに食べられるが、2~3 時間おくと味が馴染んでもっと美味しくなる。3~4 等分に切って盛り付ける。



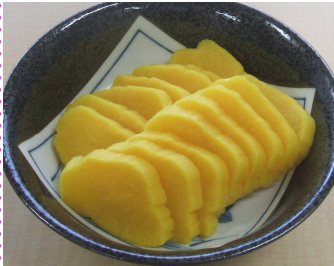
## 赤カブの干枚漬け

漬けあがり数時間

【材料】	
赤カブ	10kg
酢	約 1.8ℓ
キザラ	1.5kg・塩少々
切り昆布	少々・タカのつめ少々
・ビニール袋	
(1 斗袋より小さくても良い) 2 枚	
・あら漬け用の重石(かぶの重さの半分)	
・樽~赤カブに重石をのせて蓋が出来る	
大きさの物	

### 【作り方】

- ① 赤カブを洗う。皮をむかないで(気になる所だけ皮をむく)2~3 ミリの薄いい横輪切りにする(縦の繊維を切るようにすると食感が良い)。大きいカブは縦半分にしてから横輪切りにする。
- ② 塩少々振り入れ、あら漬け用の重石をして、5 日から 7 日漬ける。あら漬けがしよっぱれば、さっと水洗いしても良い。
- ③ 酢とキザラを鍋に入れて火にかける。沸騰はさせない。キザラが溶ければよい。
- ④ ③が冷たくなったら、水を切った赤カブと合わせる。酢と砂糖は好みに合わせて調節する。塩を少し入れても良い。少々酢がきつても時間を置くと飛んでいく。
- ⑤ 皿などを使い、軽く重石をする。すぐにでも食べられます。



## たくあん

【材料】	
干し大根L	20 本
糠	3kg
塩	800g
醸源(色付け酸味止め)	
25g~30g+色粉少々	
・ビニール袋 2 斗樽用 1 枚	
・重石	10kg
・樽~大根に重石をのせて蓋が出来る	
大きさの物	

### 【作り方】

- ① 干し大根はすぐに漬ける。(日にちを置くと元に戻る)糠と塩と醸源をよく混ぜる。
- ② 水上がりりが早くなるように、樽の底に、1本分の干し大根の半分の高さ位まで水を入れる。
- ③ 1 日から 2 日そのまま、重石はしない。それから 10kg の重石をかける。水が上がってもそのままにする。
- ④ 表面が白く(かんむりという)なったら食べごろです。



## 粕漬け

【材料】	
大根L	20 本
粕	2kg
キザラ	1kg
醸源(酸味止め)大さじ1(25g位)	
・ビニール袋 2 斗樽用 1 枚	
・あら漬け用の重石	10kg
・粕に漬けてからの重石	5kg
・樽~大根に重石をのせて蓋が出来る	
大きさの物	

### 【作り方】

- ① 大根の皮をむく。縦に 1/4 に切る。さし水用の塩水を用意する。(塩水はなめてみて少ししよっぱいくらい。)重石をして水が上がったら約 3 日~4 日漬ける。
- ② 粕とキザラと醸源を混ぜる。
- ③ あら漬けした大根に粕を付け樽に空気を入れないようにして大根を重ねていく。
- ④ 暖かい時期(10 月いっぱい)は、1 週間位で出来上がり。寒冷時期(11 月から)は、10 日位で出来上がり。

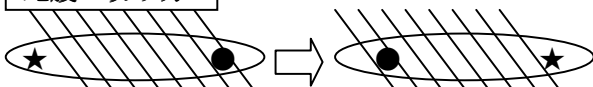


## 蛇腹きゅうりのしょうゆ漬け

漬けあがり数時間

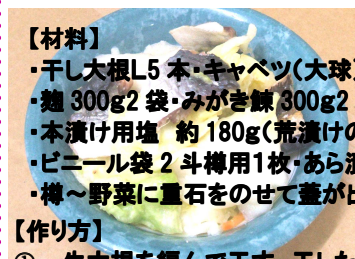
【材料】	
きゅうり	3本
塩	小さじ 1/2
しょうゆ	大さじ3
酢	大さじ3
砂糖	小さじ 1/2
唐辛子	1本

### 蛇腹の切り方



### 【作り方】

- ① きゅうりは板ずりして蛇腹切りをする。まず片面に斜めに切り込みを入れ(下まで切らないように、割り箸をきゅうりの横に添える)、裏返して同じ方向に切り込みを入れる。塩をふってしばらくおく。しんなりとして水が出てきたらさっと水洗いしてキッチンペーパーで軽く押さえながら水気を拭き取る。
- ② 赤唐辛子を輪切りにし、他のAと合せて漬け汁をつくり①に漬け込む。



## 鯨漬け

【材料】	
・干し大根L5 本・キャベツ(大球)1 玉・人参L2 本	
・麴 300g2 袋・みがき鯨 300g2 袋・タカのつめ少々	
・本漬け用塩 約 180g(荒漬けのキャベツを食べて加減する)	
・ビニール袋 2 斗樽用1枚・あら漬け用の重石 10kg	
・樽~野菜に重石をのせて蓋が出来る大きさの物	

### 【作り方】

- ① 生大根を縋んで干す。干した大根の青首の部分は皮をむく。(出来上がりきれいに見える)干し大根はナタ切りする。大球は必ずあら漬けをする。(四ツ切り。なめてみて少ししよっぱいくらいの塩水作る。大球が隠れるくらいまで水を入れて 4 日~5 日位置しをかけておく。)
- ② 鯨は丸 1 日米ぬか(米のとぎ汁でも良い)で油を抜く。
- ③ 麴は一晩ぬるま湯に入れて軟らかくする。
- ④ 樽に水を入れ、切った干し大根を入れておく。キャベツは、一口よりやや大きめに切って水をきっておく。鯨はお好みの大きさ(1.5cmから 3cm)のぶつ切り。人参は千切り。
- ⑤ 樽にビニール袋を広げ、水きりした干し大根、キャベツ、鯨、人参、麴、タカのつめ、塩、と一段一段力いっぱい押しながら漬ける
- ⑥ 鯨が軟らかくなったら食べごろ。