

お漬物

札幌市中央卸売市場 青果部運営協議会



きゅうりの焼酎漬

漬けあがり 2~3日

- 【材料】
- きゅうり 10本
 - 焼酎(20度) 40cc
 - 塩 15g
 - 砂糖 20g
 - ジッパー付ポリ袋 1枚

【作り方】

- ① きゅうりを洗いポリ袋に入れ、焼酎・塩・砂糖を入れ漬け込む。涼しい所か冷蔵庫で保管する。全体に漬かるように何度かひっくり返す。



小松菜の浅漬

漬けあがり 数時間

- 【材料】
- 小松菜 200g(1束)
 - 塩 2g
 - 昆布茶 2g
 - 切昆布少々
 - ジッパー付ポリ袋 1枚

【作り方】

- ① 小松菜は3~4cmに切る。熱湯に塩をひとつまみ入れる(小松菜の色だし用)。ぐらぐらと煮立ったところで火を止める。そこへ切った小松菜を入れゆっくりとかき混ぜる。芯があるくらいで取り出し、冷水につけ水をしっかりきる。
- ② ジッパー付のポリ袋に、ゆでた小松菜と塩2gと昆布茶2gと切昆布をいれよく混ぜる。涼しい所か冷蔵庫で保管する。



かぶの昆布茶漬

漬けあがり 2日

- 【材料】
- 白かぶ 3個と茎
 - 青しそ 5枚
 - 塩 小さじ1
 - 昆布茶 小さじ1
 - ジッパー付ポリ袋 1枚

【作り方】

- ① 白かぶは茎の部分切り落とし、縦半分に切り、さらに薄切りにする。茎は良く洗って塩少々を加えた熱湯でさっとゆでて冷水にとり、水気をよく絞ったあとみじん切りにする。しその葉は太めの千切りにする。
- ② かぶに塩を加えてしんなりするまでおき、出てきた水分はよく絞る。茎、しその葉も加えて、塩分をみながら昆布茶を入れ、全体を混ぜ合わせて冷蔵庫に入れ味をなじませる。



なす漬

漬けあがり 1~2日

- 【材料】
- なす 1kg
 - 塩 50g
 - 砂糖 22.5g
 - なすの素 3.25g
 - さし水

小なす漬

漬けあがり 1日



【作り方】 美味しさのポイントは、新鮮ななすを選ぶこと。

- ① なすはへたを付けたままさっと洗う。水をきってから漬物器にうつしてAを入れ、容器ごと振り全体にまぶす。1時間ほどなじませる。
- ② なすの2~3倍の重石をのせ水をなすの高さの7~8割りまで入れる。翌日になすの上下を返すと良い。小なすなら翌日、大きめの場合は、2日ぐらいで漬けあがる。



大根のビール漬

漬けあがり 1週間

- 【材料】
- 大根 10kg
 - 塩 2合
 - 酢 2合
 - 砂糖 1.5kg
 - カラシ大さじ2
 - ビール 350cc
 - たくあんのだし大さじ1

【作り方】

- ① 大根の葉としっぽを落とす。
- ② Aを合わせる。
- ③ 樽に漬物用ビニールを入れ、広げた中に大根を敷く。上からAを入れる。
- ④ 15kgの重石をのせる。途中水が出たら10kgの重石にかえる。
- ⑤ 砂糖が沈殿するので溶けるようにかき混ぜる、途中で大根の上下をかえてもよい。



かぶのキャンベル漬

漬けあがり 2時間

- 【材料】
- かぶ(小) 4~5個
 - ぶどう(黒キャンベル)1房
 - 塩 少々
 - 酢 大さじ2(好みで)
 - 砂糖 大さじ1
 - たかのつめ 少々

【作り方】

- ① かぶは葉を落として皮をむき、大きいかぶは縦半分に切ってから薄切り(4~5mmくらい)をする。塩少々を加えて1~2時間おく。水分が出るので水を切る。
- ② ボールの中にざるを入れ洗った黒キャンベルの皮を入れ(中身は入れない)皮をもみ、出た汁に砂糖・酢を入れる。皮は入れない。
- ③ 味を調べ、少し時間をおいてなじませる。
- ④ キャンベルを多く入れるとぶどうの色がよく出る。
- 大根でもよい。