

つくろう 伝えよう 豊かな会津の食文化

# かあちゃん味の自慢 “冬の陣”



## 出品申込書

申込者	氏名	小澤 まさ代	年齢	
	住所			
	電話	(       )	—	

出品 部門	<input type="checkbox"/> あいつ野菜 弁当の部	<input checked="" type="checkbox"/> あいつ野菜 漬け物の部
	※どちらかに○をつけてください。	

<完成写真>



<料理のPRポイントやあいつ野菜に対する思いをご自由にお書きください。>

	料理名：特になし
材料	※ ( ) 内は生産者名
	①大根 (小澤まさ代) 中1本
	②人参 (小澤まさ代) 中1本
	③昆布 長い物1本
	④食塩 500g
	⑤酢 300cc
	⑥砂糖 200~300g
	⑦ゆず 1個

調理方法	①大根は5cmの輪切りにし、人参は3cmの輪切りにする
	②皮は厚めにむく
	③ボウルに塩水を作り、大根、人参をかつらむきにしながら漬ける
	④昆布は水でもどし、乾かしておく
	⑤④が乾いたら巻いて1cmに切る。
	⑥大根の水分を切って、まな板の上で15cmくらいの長さに切る
	⑦人参は外側になるように、3cmくらいの長さに置く
	⑧手前からくるくると巻いていき、昆布で結ぶ
	⑨塩、砂糖、酢で三杯酢を作り、大根の上からかけて漬け込む
	⑩2,3日くらいで味を調える
	⑪ゆずを細かく切っていれる