

	<p>漬け物の部 大賞 室井 つな子さん</p> <p>作品名：小かぶのおしゃれ漬</p> <p>-----</p>
材料	①会津産小かぶ 4個
	②塩こんぶ 40g
	③人参 100g
	④ゆず 1個
	⑤かぶの葉 4個分
	⑥唐辛子（種を取り輪切り） 適量
	⑦みりん 50cc
	⑧薄口しょうゆ 50cc

調理方法	①小かぶの葉の部分を切り、上部はみじん切りにする。
	②小かぶの部分は、切り落とさないようにかつらむきにしていく。
	③人参も細めのかつらむきにする。
	④ゆずの皮も細めのかつらむきにして、ゆずの実は絞る。
	⑤小かぶのかつらむきの間に人参、ゆず、塩こんぶをはさみながら仕上げ、唐辛子と薄口しょうゆを合わせたものをかけて、漬物石をのせ漬ける。