

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	山口 英代子	年齢	
	住所			
	電話	()	-	

出品部門	<input type="checkbox"/> あいつ野菜 弁当の部	<input type="checkbox"/> あいつ野菜 <u>漬け物の部</u>
	※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。>

北会津町の蟹川地区は、根菜類が特産です。人参は短根の他に長人参も栽培しています。長人参は味も良く、色も鮮やかなので、漬け物にも適しています。大根・人参・ごぼうを別々に漬け込み、大根で巻いてみました。大根は、かつらむきにしてから甘酢に漬ける事で、クルクル巻いても扱いやすく、切り分けても分解しにくくなります。ごぼうは下茹でする事でも抜けます。根菜類はパリパリとする歯ごたえもおいしさのひとつだと思います。

料理名：蟹川特産漬け

材料	大根漬け			
	①大根	1kg	③酢	1/2カップ
	②塩	大さじ2	④砂糖	3/4カップ
	ごぼう漬け			
	⑤ごぼう	200g	⑦酒	20cc
	⑥しょうゆ	50cc	⑧砂糖(中ザラ糖)	大さじ1
	人参漬け			
	⑨長人参	200g	⑪酢	大さじ1
	⑩しょうゆ	60cc	⑫砂糖	大さじ1
			⑬唐辛子	1本
調理方法	大根漬け			
	①大根は皮をむき、7センチくらいの筒切りにしてから、かつらむき（長さ30センチくらい）にします。（かつらむきは、中心は難しいので、外側だけで数枚ずつ作ります）			
	②大根に塩をすり込み、しんなりしたら水で洗い、キッチンペーパーで水分をふき取ります。			
	③鍋に酢と砂糖を入れて煮溶かし、冷まします。袋に大根と調味液を入れて2日くらい漬けます。			
	ごぼう漬け			
	①ごぼうは皮をむき、7センチくらいの筒切りにしてから縦に4等分に切り、水にさらします。			
	②5分くらい茹でてからザルに上げて冷まします。			
	③鍋にしょうゆ、酒、砂糖を入れて煮溶かし、冷まします。袋にごぼうと調味料を入れて2日くらい漬けます。			
	人参漬け			
	①長人参は皮をむき、7センチくらいの筒切りにしてから、縦に4等分に切ります。			
②鍋にしょうゆ、酢、砂糖を入れて煮溶かし、冷まします。袋に、唐辛子の輪切りと人参と調味料を入れて、2日くらい漬けます。				
仕上げ				
①ごぼうと人参を丸くなるように組み合わせ、大根でクルクルと巻きます。				
②両端を少しずつ切り取ってから食べやすい大きさに切ります。				