

漬け物の部 準大賞 小檜山 浩子さん

作品名：白菜の色彩漬け

材料

①白菜	5 k g	
②塩	1 5 0 g	
③人参	5 0 0 g	
④昆布	5 0 g	
⑤しその実	5 0 0 g	
⑥切りするめ	1 0 0 g	
⑦酒	2 0 0 c c	
⑧しょうゆ	2 0 0 c c	} たれ
⑨みりん	2 0 0 c c	
⑩砂糖	5 0 g	

調理  
方法

- ①白菜を根元から包丁を入れ、手で四つに裂いて、下漬けにする。
- ②白菜の下漬けと同時に、松前漬けを作ります。
- ③切りするめを酒に浸して、柔らかくします。
- ④昆布は茹でて細かく切り、人参も細かく切ります。
- ⑤しその実を塩抜きします。
- ⑥たれを作ります。
- ⑦調味料を煮立てて、冷まし、切った材料、しその実と一緒に漬けて、松前漬けを作ります。
- ⑧下漬けした白菜に松前漬け（汁を切ったもの）を白菜にはさみ、押しふたと軽い重石を乗せて出来上がりです。