

材料	漬け物の部 優秀賞 岡崎 広子さん
	作品名：会津いろいろ野菜の松茸風味漬
	①アスパラガス
	②キャベツ
	③押し豆（会津産）
	④切干大根
	⑤きくらげ
	⑥切りイカ
	⑦松茸のお吸い物

調理方法	①切りイカを4cmぐらいに切り水で戻しておく。
	②切干大根、きくらげを水で洗い戻し熱湯でさっと湯がき、ざるにとっておく。
	③アスパラガスを2cmぐらいに切り、キャベツを適当な大きさに切り、押し豆も水で洗い、これを茹で過ぎないように煮て水を切っておく。
	④材料全部を松茸のお吸い物で和える（約4人分で1袋から1袋半）
	※人数や好みによって野菜に変化をつけ、「松茸の味お吸い物」も好みの味加減に調節する。