

なすの花ずしレシピ (本漬け)

十文字支部女性部(高階 博子)

【材料】	漬物桶 (15L)
下漬けなす	100個位
もち米	2.5合 (0.5合×5段)
中米(古米)	5合 (1合×5段)
砂糖	3.5kg (700g×5段)
赤唐辛子	7~8本
食用菊	100個位
リード	
重石	(なすの重量位)



作 り 方

- ① 下漬けしたなすを水に2時間位つけて、塩抜きをする。
(水道水を少々流しながら)
- ② ①をざるにあげて重石でおさえて、水分をだす。(1時間位)
- ③ もち米をやわらかめに炊き、はんごろし状態にしておく。
- ④ 中米は炊飯して冷ましておく。食用菊は洗ってざるにあげて水気をとっておく。赤唐辛子は調理用ハサミで小口切りにしておく。
(③④作業はなすを塩抜きしている間にすませておく)
- ⑤ 1段目は桶底に砂糖700gのうちの少量をまんべんなく敷く。
- ⑥ ⑤の上に下漬けしたなすをすき間なく並べる。そのうえに少量のもち米、菊、赤唐辛子の順番でならべたら、砂糖をまんべんなく振りかける。(700gのうちの残り)
- ⑦ ⑥のうえにリードを敷き、中米を1合位敷きつめたら、リードを敷く。
- ⑧ ⑦のうえになすを並べて、もち米・菊・赤唐辛子、砂糖の順番で行う。
- ⑨ ⑥⑦の作業をくりかえし終わったら、中ぶたをして重石をのせる。
- ⑩ 日の当たらない涼しい所に保管し、3,4週間ぐらいで食べ後です。

【下漬けの注意点】

下漬け用のなすの塩分は、なすの両端を切り落とした重さの20%です。
最終段のなすは、みょうばん水に数分つけてから漬けたほうが色がよかった。