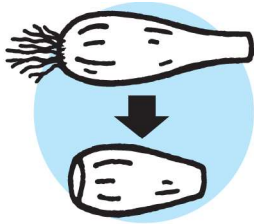


塩漬け

※漬け方の一例です。



- ① 根と茎を切る。
・切つてすぐ調理しないと、両方の切口から芽が出てくる。

*洗いらっきょうの場合は②へすすむ。



- ② ボールに入れて、流水でもみこむようによく洗い、ザルにあげる。
・洗う間に薄皮がはがれ落ちきれいになる!

1回目塩漬け

水700ml



塩150g

1kgのらっきょう

- ③ らっきょう1kgに対し水700mlに塩150gを、よくとかし②のらっきょうを漬ける。

14日間

冷暗所
(日光は避ける)

乳酸発酵



上下をかるくまぜる

- ④ 14日間、冷暗所に置く。途中、上下を混ぜる。
(最初柔らかくなりますが、日数がたてば硬くなります。)
⑤ 出来上がりをザルにあげ、塩水はすべて捨てます。

2回目塩漬け

水700ml



塩150g

1kgのらっきょう

- ⑥ らっきょう1kgに対し水700mlに塩150gを、よくとかし1kgのらっきょうを漬ける。



- ⑦ 冷暗所で保管する。
(日光は避ける、冷蔵庫が望ましい。)



塩抜き

- ⑧ その都度、食べる量を流水にさらし、少し塩分が残るくらいに塩抜きをする。
(軽やかに確認する。)
(24時間以上はかかります。)

- ⑨ 冷蔵庫で保存すれば1ヶ月位は、食べられます。

本漬けの場合14日間塩に漬ける理由

らっきょうを乳酸発酵させるためです。乳酸発酵することにより、らっきょうの「旨さ」が増してきます。独特の臭いが発生しますが途中でやめないでください。

★らっきょうを召し上がられた後の残り酢の使い方(捨てないで!!)

酢の物、いわしの煮付け、アジの南蛮漬け等にぜひ使ってください。

ただし再度らっきょうを漬け込むことは出来ません。