



きゅうりの しいたけ香り漬

※食の匠

大槌町

●佐々木トワ [平成11年認定]

しいたけの粉末を使ってつくるきゅうりのしいたけ風味漬けです。



材料

- ・塩蔵したきゅうり 20本
(きゅうりは20%の塩で下漬ける)
- ・干しいたけとしいたけの粉末 300g
- ・砂糖 50g
- ・みりん 70cc
- ・酒 90cc
- ・五倍酢 3滴

ポイント

- ・味良く調味料を馴染ませるため、塩抜き後のきゅうりは3～4時間ザルの上で重しをし、水きりを行う。
- ・塩抜き後、きゅうりの塩抜き加減により、調味料の分量を調整する。
きゅうりを食べてみて、少し塩味がある程度が良い。

作り方 下漬け

きゅうりを塩蔵にする。きゅうりに重さ20%の分量の塩を混ぜ、きゅうりの2倍の重さの重しをして、樽に約4か月間漬け込む。

本漬け

- 1 きゅうり20本を取り出し、流水で約7時間塩抜きする。
- 2 更に水分を取るために、塩抜きしたきゅうりを網のザル等に並べ、重しをし、3～4時間水をきる。
- 3 干しいたけとしいたけの粉末に、砂糖、みりん、酒、五倍酢を入れて混ぜ合わせる。
- 4 2の水きりしたきゅうりと3を交互に漬け込み、重しをする。
- 5 夏場は3日位、冬場は一週間くらいで漬けあがる。