

# 白菜漬け

## 材 料

白菜 3玉

唐辛子 大3本(輪切り)

塩 65g

漬け物樽(30ℓ 容器)

フタ、重し

## 作り方

1 白菜は外のかたい葉をはずす。4つに縦割りし、芯を取ってから、かたい根元の所に切れ目を入れる。(写真1)

2 樽に白菜を詰める。漬け樽の底に霜降り程度に塩を敷き、切れ目を下にして、きっちりと隙間をなるべく作らないように並べて塩をふり、唐辛子をちらし、重ねていく。軸が下の層と互い違いになるように、重ねて詰めてゆくこと。(写真2、3)

そうしないと塩が切れ目部分に必要以上に入り、しょっぱくなってしまいます。また、漬けた後で取り出すときに取り出しやすいです。

唐辛子を入れると白菜が柔らかくなり、日持ちもします。

3 上に落としフタをして重しをする。(写真4)

4 2日で塩水が上がる。1週間くらいで食べられる。塩水が上がらなかったら重しをさらに重くして漬ける。



酸っぱくなったら油で炒めるとまたおいしく食べられます。



# あまった葉でつくる 白菜の切り漬け



その日のうちに食べられる一品です!

## 材 料

白菜の外側の葉 3玉分(9枚くらい)

塩 小さじ2

ゆず、唐辛子 好みで

## 作り方

1 白菜を同じ幅になるように縦に細長く切り、細かくせん切りする。

2 柚子を細かくせん切りする。

3 塩を上から振りかける。

4 ビニール袋に入れてよくもむ。すぐに食べられる。