



# わさびの粕漬け

## 材 料

- わさび 2kg
- 酒粕 1kg
- 日本酒 2合
- 塩 100g
- さとう 大さじ1
- 水あめ 大さじ2~2と1/2

## 作り方

- 1 酒粕は日本酒でといておく。(写真1)
- 2 わさびを薄く切って荒みじん切りにする(写真2)。わさびの黒くなったところは取り除き、根っこの太いところは細く切ってから。
- 3 大きなボウルに2をいれ、塩を振り入れて混ぜ、手で力を入れてもむ。よくもめてくると水がたくさん出て細かい泡が立ち(写真3)、なめらかになってくる。
- 4 よくもめたら、おにぎりを握る要領で水を切る。細かいものはざるに木綿布をして漉してしぼる(写真4、5)。
- 5 さらに手でしぼりながら、混ぜ鉢(大きなボウル)にいれていく。
- 6 さとう、水あめ、酒粕1/3量をいれ、酒粕の玉が残らないように全体を混ぜていく。途中で残りの酒粕を2回に分けていれ、丁寧に混ぜる。(写真6)
- 7 保存容器に入れ、常温で4~5日置いてから食べるとおいしい。



写真提供  
わさび田の復活・栽培活動をしている「山葵人(わさびど)」の会

わさびは採り立てより2、3日経って、しなっとしたくらいがちょうどよい。

漬けてすぐでも食べられますが、少し青臭いです。余った酒粕は甘酒を作ったり、粕汁を作っても。