

しゃくし菜漬け

由来 秩父は古くからしゃくし菜の栽培が盛んに行われ冬場の漬物として親しまれています。漬け物として食べるほか、油炒めやまんじゅうの餡にしたり秩父地方の食生活に欠かせない存在です。

材料

しゃくし菜	20kg
(1~2日干したもの)	
塩	1,200g
重石	16kg
(10kgと6kgがよい)	
タル	1個

[事前の準備]

塩はあらかじめ、1(100g):3(300g):6(600g)の分量に分けておく。

作り方

- ① しゃくし菜は洗いながら、3分の1の量をタルの中に敷き詰めます。そこで、あらかじめ用意した塩100gを振り入れます。次に3分の1量のしゃくし菜を敷きつめたら、塩300gを振り入れます。最後に3分の1量のしゃくし菜を敷き詰めて塩600gを振り入れます。中ぶたをして重石(10kg)をします。
- ② 1日おいて水が上がらなかったら、差し水をします。水が上がったら重石を半分にします。(6kg)
- ③ 1週間以内にタルから出して、別のタルに漬け換え重石(6kg)をします。この時漬け水は捨てます。
- ④ さらに、2週間ほどしたら、漬け交えますが、この時漬け液は捨てます。塩気が足りなかったら200g位を上振りし、重石(6kg)をします。

