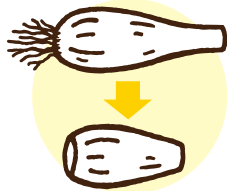


# かんたん漬け

※漬け方の一例です。

# 鳥取のらっきょう



\*洗いらっきょうの場合は②へすすむ。



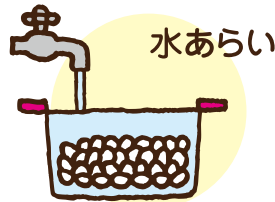
1kgのらっきょう



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。
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!
3. らっきょうをよく洗いひとつかみの塩(約20g)をまぶし、1時間程度置く。\*1



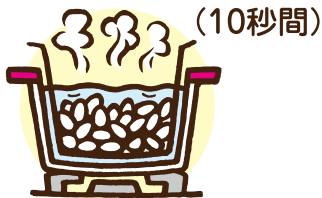
4. 鍋にビンと水を入れ煮沸殺菌し、冷ましておく。(煮沸は水から)  
\*2



5. さっと水洗いをして、塩を流す。



6. ⑤をザルにあげしっかり水切りをする。



7. 鍋にたっぷりのお湯を沸かし、沸騰したら⑥のらっきょうをザルごと入れ10秒間浸す。



8. ⑦のザルをあげ、一気に湯切りして冷ます。



9. ④のビンに⑧を入れ、らっきょう酢をらっきょうが浸るまでたっぷり入れる。

10. らっきょう酢につけて10日頃からでも召し上がれますが、約1ヶ月頃から、おいしくなります。かんたん漬けは、冷蔵庫保存が良い。涼くなれば冷暗所で保存してください。

※1 お塩をまぶす事で殺菌効果がでできます。(1時間程度)  
また5~6時間置くとらっきょうから余分な水分が抜けます。  
※2 耐熱用の容器をお薦めします。以外であれば、急激な温度変化により容器が割れる恐れがありますので、取り扱いにご注意下さいませ。



JA全農とっとり

