

土気からし菜の漬物レシピ

土気地区で伝統的に種を守ってきた土気からし菜は、春の訪れを告げる季節の美味しい味です。ピリッとした辛みはお茶請け・ごはんのお供に最適です。

材料

- 生葉のからし菜 1 kg
- 塩 40～50 g 程度
※塩分5%程度



【作り方】

1. からし菜を水の中で軽く洗う
(水を替えて2～3回)。
2. からし菜に水気があるうちに塩を一つまみ(5g程度)取り、茎の側の内側に入れ、まな板の上で10回程度、転がすようにして揉む。



3. 葉の側の内側にも塩を一つまみ(5g程度)取り、葉の内側に入れ、同じ要領で揉む。
4. 揉んだからし菜は、漬物容器(鍋やフライパンでもよい)に平らにして置き押し蓋をのせて重し(3～4kg位)をのせる。



5. 一晩(15時間位)漬け置きしたら、天地返しをして再び漬けます。この時、からし菜は絞らず、出た水を捨ててください。重しは、半分位にして8時間位したら食べ頃です。涼しいところであれば、3～4日は食べられます。(冷凍保存も可能です)
6. お召し上がりの際は、漬けたからし菜を水洗いし、軽く絞ってからお好みで、かつおぶし・しょうゆをかけてください。