

PariPari! PoriPori! Club!



あつさり野沢菜漬け

強力白菜漬の素を使ってたっぷり作る！

材料

野沢菜	20kg
食塩	600g
強力白菜漬の素	1箱(55g)
お好みで別添の唐辛子	適宜

作り方

野沢菜はお湯できれいに洗い、株の大きい物は根元に切れ目を入れておきます。

さおなどにかけて天日にあて、3～4時間干します。

食塩と強力白菜漬の素をよく混ぜ合わせ、混合塩を作ります。

容器にビニール袋を敷き、底にひと握りの混合塩をふり入れます。

野沢菜を交互に並べ平らにし混合塩をふりかけます。

根元のほうに混合塩を多くふりながらの作業を繰り返し、最後に残った混合塩全量をふりかけます。

ビニールの口を閉じ、押しぶたをします。

30kg以上の重石を均一にかかるように乗せて、冷暗所で5日～1週間ほど漬け込みます。

保存漬けの場合は、食塩を800～1000g使用してください。(4～5%)

水あがりが悪い場合(2日後)は、酢水を加えてください。水あがりが悪いと、苦味が出る場合があります。

<呼び水の作り方: 水10:酢1の割合で酢水を作ります。>