

手づくり漬け物のポイント

手づくりの漬け物は食べたいけれど、土間や庭のない団地やマンション住まいではあきらめるしかない、とおっしゃる声を耳にします。確かに昔ながらのぬか漬は、ぬか床の世話や臭いなど現代生活にはそぐわない欠点があります。

まず

- 清潔で手軽に漬けられる
- 経済的で少量野菜も漬けられる
- 失敗なく美味しく漬けられる ことが大切です。

「冷蔵庫で漬ける」生きている「ぬか床」をはじめ「液漬け商品」は時代の要請ともいえる商品でヘルシーな食生活の脇役としてご利用いただけます。

愛情をもって手まめに世話をすることが漬け物づくりの基本です。

- 容器は清潔なものを使用する。
- 材料を吟味し、新しい野菜を選ぶ。
- 旬の材料に応じて、ふさわしい塩分で漬ける。
- 材料と重しのバランスに注意する。
- 漬け水が早く上がるよう工夫する。
- 取り出したあとは必ず元の状態に平らにし、上からおさえておく。

冷蔵庫で漬ける場合

- 密閉容器を使用する。
- 冷凍庫に入れない。
- 容器からの液もれに注意する。

常温で漬ける場合

- 日の当たらない涼しい場所に置く。
- 雨水、虫など入らないようにする。
- 密閉容器の使用は避ける。