



今回は・・・

手作りの味でさらにおいしく！ 手作りの味でさらにおいしく！

らっきょう甘酢漬けです

日本で代表的な甘酢漬けのらっきょうはカレーの薬味に欠かせません。東南アジアでも塩と酢で漬け、カレーとともに食されています。中国では漬けものの他に生食され、台湾では煮ものにも用いられてるそうです。らっきょうは夏の終わりに苗を植え、秋には一面に赤紫の絨毯を敷き詰めたようなラベンダーにも負けないらっきょうからは想像できない花畑を作ります。らっきょうは収穫に2年かかり太玉のラクダと呼ばれ、1年で収穫できる、小粒の九頭竜、小玉の玉らっきょう、中間の大きさの八房、生で食べる若採りのエシャレットなどがあります。らっきょうは畑の薬とも呼ばれ、昔から重宝されている野菜です。今回は簡単に出来る甘酢漬けを紹介します。



feast

●らっきょうの甘酢漬け

(漬けてから1ヶ月～1年が食べ頃です。)

●材料

泥つきらっきょう	1kg
穀物酢	1.1/2カップ
水	1.1/2カップ
砂糖	1.1/2カップ
塩	大きじ3
赤唐がらし	2～3本



1.泥を洗う。



2.ひげ、根を切り芽先を少し切り落とし、薄皮をむく



3.らっきょうの水気を拭き取り、消毒した保存ビンに入れ、煮立たせた調味液を熱々のまま注ぐ。