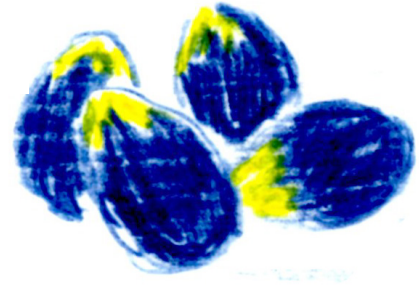


# 関口なす ふかし漬け



## 【材料】

- ・関口なす 500g
- ・塩 25g
- ・もち米 1合
- ・酒 1/3カップ
- ・砂糖 200g
- ・みょうばん 小1

## 【作り方】

- ①もち米はといで3～4時間水に浸して炊く。炊き上がったら熱いうちにすり鉢に移し、砂糖を加えてよくすり混ぜる。
- ②ボウルにヘタをおとした関口なすを入れ、塩とみょうばんを加え混ぜる。
- ③漬物用器は熱湯を回しかけ、よく乾かしておく。底に①を薄く広げ、②のなすを並べる。上に①をたっぷり載せてなすを覆う。落し蓋をして3キロ程度の重しを載せる。2日ほどで食べられる。冷蔵庫で1週間保存可。

漬けはじめは、少し重めの重しを載せて漬けます。次の日、水が上がって来たらその重しを半分程度に減らして下さいね。関口なすが、ふっくらと漬かりますよ。

レシピ監修：瀬田川千秋