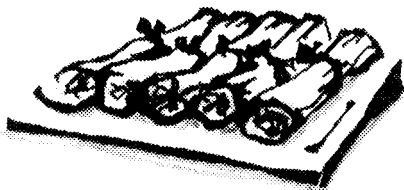


みわ漬け



◎大根をうすく輪切りにして、干してから作るのがゆずまきで、干さずに作るのがみわ漬けです。

【作り方】

1. 大根はうすい輪切りにして、軽く塩をふります。
2. ゆずの皮としょうがを干切りにします。
3. 昆布は水にもどして、長さ15cm 幅 3mm位に細く切ります。

材 料	20個分
☐ 大根	200g
☐ 塩	少々
☐ ゆず	1/2個
☐ しょうが(小1片)	20g
☐ 昆布	30cm
☐ 合わせ酢	
酢	大さじ 3
砂糖	小さじ 2
塩	小さじ1/2

4. 大根をさっと洗ってざるにあげ、水気をふきとって、ゆずとしょうがを2～3本ずつ芯にして巻き、昆布でしばります。
5. 容器に並べて入れ、合わせ酢を作って注ぎ入れ、蓋をします。
6. 翌日から食べられます。あまり長い時間たちますと苦味が出てきますので、せいぜい10日位で食べきれないようにしましょう。