

ニシンの麴漬け

《 材 料 》

1. ニシン 20 本
2. 麴 450g
3. もち米 450g
4. 塩 50g
5. 山椒 適量
6. 笹の葉 適量



《 作り方 》

- ① もち米を炊く。炊きあがったら、人肌程度に冷まして大きい鍋に移し、麴と混ぜ合わせる。
- ② ①を7時間程置くと、甘酒になる。
- ③ ②を一度煮立たせ、その後冷やす。
- ④ ニシンの頭と尾を取り、食べやすい大きさに切る。
- ⑤ 適当な大きさの桶に山椒を敷き、ニシン、甘酒、塩、山椒の順につめる。
- ⑥ 最後に笹の葉を並べて、蓋をして、重石を載せる。
- ⑦ 冬期間は20日以上30日程漬け込んで完成。

《 ポイント 》

- ・食べるときは、水気をよく切るとおいしく食べられます。
- ・きのこ、大根、人参などを漬け込むこともあります。
- ・少し焦げるくらいに焼いても、また別の味になり、おいしく食べられます。