

十全茄子の浅漬け 生産者直伝

材 料

十全茄子(2kg) Lサイズ(28個) 1個75g~85g
 Mサイズ(35個) 1個65g~75g
水(冷水) 200cc×8
焼きミョウバン 大さじ1.5杯
塩 140g
漬物用樽(10kg)
漬物用重石(6kg)



作り方

1. 分量の水・ミョウバン・塩を漬物用容器に入れてよくかき混ぜる。
2. 十全茄子を洗って、ヘタを取り、早くつかれるよう茄子の下のところを少し切り落とし、かるく切れ目を入れます。
3. 切り終えた茄子を次々と漬け汁に入れ、茄子を揉み、重石をのせる。重石は漬けようとしている十全茄子の3倍の重さが必要ですので、6kgくらいとなります。



4. ここでおいしく漬けるポイント！
2・3回、途中で漬けた茄子の上下を入れ替えるように、かきまぜて下さい。その時、漬け汁が温かくなっているようでしたら、水をペットボトルに入れ凍らせた物を投入し、水温をさげて下さい。その後、重石をあげる時には、押し付けて下さい。



5. 1日くらい漬けて食べ頃となります。
食べる時は軽く水で洗ってから食べて下さい。
ひとつ食べてみて、まだよく漬かっていないようでしたら、そのまま漬けておき、3~4時間後に食べてみてください。

6. ほどよく漬かったら、漬け汁といっしょに容器に入れ、(茄子が漬け汁に完全にかぶっている状態で)冷蔵庫に入れ保存しておきましょう。
2~3日くらいまで、美味しく食べられると思います。



収穫期の気候や季節によって、漬かるまでの時間に
変化がありますので、ご了承ください。
(気温の高い夏の季節は基本的に早めに漬かります)

餃子の皮 DE 茄子ピザ



材 料

餃子の皮	ウィンナー又はベーコン
十全茄子	とろけるチーズ
スライス玉葱・ピーマン	ケチャップ

作り方

餃子の皮にケチャップを塗り、薄く切った十全茄子と三等分にしたウィンナー
スライスした玉葱・ピーマン、とろけるチーズをのせて、オーブントースターで
うっすらと焦げ目が着くくらい焼いて出来上がり。