

認定番号	241	氏名	小野寺 郁子
料理名	きゅうりのからし漬け		
料理の紹介 (いわれ、特徴)	<p>からしは、過湿に強いことから、洪水の常襲地域である平泉町長島地区で戦後に栽培が広がった品目である。収穫したからしは乾燥して保存し、注文があった都度、製粉して販売することができたことから、定期的な収入源として重宝された。夏場大量に収穫されるきゅうりを塩蔵し、このからしで調味した「きゅうりのからし漬け」は、ほど良い辛味が食欲をそそり、毎日の食卓に欠かせない漬物のひとつとして昔から食べられてきた。マイルドな口当たりの中に、ピリツとした辛味が独特の風味となっている。</p>		
材料と分量 (約10人分)	<p>きゅうり (塩蔵) 1kg (約10本)</p> <p>からし (塩抜きし水抜きしたきゅうりに対して0.5%) 約3.5g</p> <p>砂糖 (塩抜きし水抜きしたきゅうりに対して1%) 約7g</p>		
作り方	<p>○前準備</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1 旬のきゅうりをよく洗い、きゅうりの重さの20%の塩で漬け込む。樽の底にきゅうりを敷き詰めて塩を振り、これを幾度も重ねていく。1斗樽にきゅうり5kg、塩1kgが目安。</li> <li>2 きゅうりの倍くらいの重石を乗せ、冷蔵庫で保管する。</li> </ol> <p>○塩抜き・水抜き</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1 塩蔵したきゅうりを流水で洗い、小さい樽 (2~3升用) に入れる。</li> <li>2 きゅうりがかぶるくらいの熱湯をかけ、冷ましてから冷蔵庫で保管し (冬場であれば常温で可)、5日間隔で4~5回熱湯を取り替える。4回目から味見をし、塩味が適度に残る段階でやめる (およそ塩分5~8%程度の状態)。</li> <li>3 網かごにきゅうりを入れて、きゅうりの3倍の重石を載せ、一晚常温におく。</li> <li>4 樽にきゅうりを戻し、きゅうりの倍くらいの重石を乗せて一晚から漬けする。出てきた水は捨てる。</li> <li>5 この段階で、塩抜き前と比べてきゅうりは7割程度の重さになっている。</li> </ol>		

	<p>○調味</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1 からしを2倍の湯（練りからしくらいのとろみ）でとき、砂糖を混ぜ、1本ずつきゅうりに練りつけて樽に並べる。</li> <li>2 きゅうりの倍の重石をして2週間おく。冬場は常温で良いが、それ以外は冷蔵庫に入れる。</li> <li>3 樽から出して、洗わずそのまま切って食べる。</li> </ol>
料理・技術のポイント及び工夫している点	<ul style="list-style-type: none"> <li>・塩抜きするとき、完全に塩分が抜けると味がしまらないので、食べてちょうど良いくらいの塩加減にする。</li> <li>・塩抜きはパリパリとした食感にするため、必ず熱湯で行う。</li> <li>・からしの辛さを引き出すために、からし粉を熱湯でといてから、きゅうり1本1本に練りつけて樽に入れる。調味の際は、からしの色や風味がなくならないように、きゅうりが空気に触れないようにぴったりの中蓋をして重石を乗せる。</li> <li>・きゅうりは、品種にこだわって、契約栽培により「四葉（すうよう）きゅうり」という漬物に適した品種を使うこともある。</li> </ul>