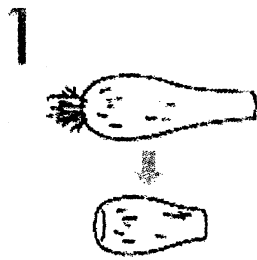
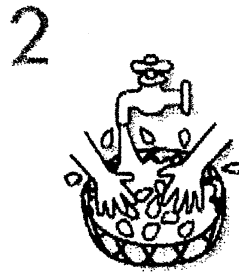


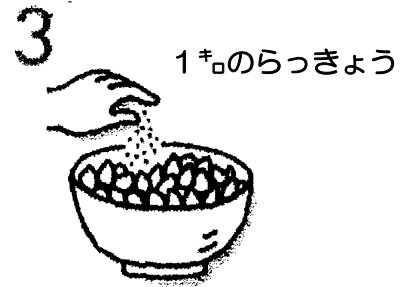
# らっきょうの簡単漬け



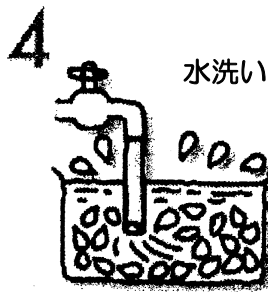
根と茎を切る。(切ってすぐ調理しないと、両方の切り口から芽が出てくる。)



ザルに入れて流水で柔らかくもみこむように洗う。(洗う間に薄皮が剥がれ落ちきれいになる。)



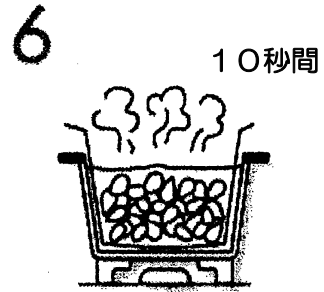
1\*のらっきょうをよく洗い、ひとつかみの塩(約20g)をまぶす。



さっと水洗いして、塩を流す。



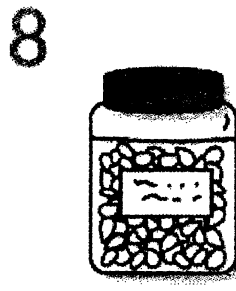
4をザルにあげしっかりと水切りをする。



鍋にたっぷりの湯を沸かし、沸騰したら5のらっきょうをザルごと入れ、10秒間浸す。



6をあげ、一気に湯切りして冷ます。



7を煮沸殺菌した容器に入れ、らっきょう酢をらっきょうがよく浸かるまで入れる。

87.1MHzのコミュニティ放送局FMさつませんだいから流れてくる「唐浜らっきょう音頭」を聞きながら本稿を編集する。

らっきょう酢に浸けて10日頃からでも召し上がれますが、約1カ月頃から美味しくなります。冷蔵庫若しくは冷暗所で保存してください。

※本チラシは、平成27年5月25日(月)に南九州市川辺のA Z川辺店のらっきょう酢売場に置いてあったものです。