

# 伝統野菜

# 日野菜で秋を楽しむ！



秋も深まり、お漬物のおいしい季節となりました。

漬け物を漬ける時のポイントは、まず材料を計ることです。塩分パーセントは特に重要なものです。そこで、日野菜漬を漬けるポイントと、日野菜の酒漬レシピをお伝えします。



★日野菜を薄く切って一晩で漬けるさくら漬などの浅漬や、白菜などの柔らかい菜っぱ類を漬ける場合の塩の分量は、材料の重さの3%です。その時の材料の重さは、野菜を切った漬物容器に入れた重量で計算します。

材料の分量の3%の塩で漬けた浅漬は、翌日にはおしく漬かります。

★日野菜の場合は、酢を加えて色よくしますが、ユズや土生姜・赤唐辛子・昆布茶などをあしらっておいしさをひきたてるのも一工夫で

す。若者に人気のキムチの素を混ぜてキムチ漬にも応用できます。

★一方、材料を切らないでそのまま漬ける日野菜では、下漬の塩の分量は、材料の重さの5%です。これを覚えておくと塩辛いから水で洗うなどと言つことはなくすみ、野菜のおいしさをそのまま味わうことができます。



日野菜の酒漬レシビ

## 材料

- 日野菜10kg 塩(5%)500g
- 日本酒6カップ(1200cc)
- 穀物酢3カップ(600cc)
- 砂糖700g
- 焼酎1カップ(200cc)

## 作り方

①収穫した日野菜のヒゲ根や汚い葉を取り除き、葉と根の部分を切り分け丁寧に洗つ。

②日野菜の水のしたたる間に、5%の塩で20kg(日野菜の2倍)の重石をして、仮漬する。5日程度下漬したら、その漬け水の中で軽くふるつ程度に洗い、ザルにあげる。

③ボールに酢・砂糖・酒を入れてよく混ぜて溶かしておく。水切りした日野菜を桶に交互に並べて、砂糖・酢・酒の合わせたものを振りかけ、カビ止めに焼酎を上から振りかけて重石をして漬け込む。二週間くらいでおいしくなる。食べ始めて一か月くらいはおいしさが保たれるが、葉と根は別々に漬けた方がいつまでも色がよい。

## 食文化の伝承を！

皆さんのご家庭にも、先祖伝来の「日野菜漬」の味があると思います。

「口伝」ではなく、紙に書いたレシピとして保存されてはいかがでしょうか。そんなレシピを「家宝」として受けつないでほしいものです。

◆問い合わせ先 農林課 農政担当 ☎026563 有線07773

## 日野町のこだわり食材 販路拡大へ向けて

### 産地見学会を開催



▲鎌掛の日野菜畑を見学

9月13日(月)、農林課では、大阪府農協北支部(支部長・塚本三志・ホテル阪急インターナショナル総料理長)会員を対象に産地見学会「日野の夏シ力を求めて」を開催しました。

参加者は、ヒルトンホテル大阪・ホテルグランヴィア大阪・ホテルモントレ大阪・ハイアットリージェンシー大阪・大阪新阪急ホテル等の総料理長やシェフ50名。当日は、鹿や猪の解体実演や鎌掛の日野菜畑での播種実演・蔵尾ポークのバームクーヘン豚舎を見学されました。

現地では、農家から農産物等の特徴や「こだわり」を熱く解説され、総料理長からも熱心な質問が出されました。その後、昼食会場で鹿肉や猪肉・バームクーヘン豚・日野菜のピクルスなどをご賞味いただきました。

この見学会の様子は、NHK・BBC・読売新聞東京本社・日本農業新聞・毎日新聞・京都新聞・農文協(東京)・FM東近江など10社のマスコミ取材を受け、日野町の産品を大きくPRすることができました。