


菊芋の漬物

<p>材 料</p>	<p>菊芋・・・・・・・・・・2キロ。</p> <p>水・・・・・・・・・・2リットル。</p> <p>塩・・・・・・・・・・200グラム</p> <p>味付け味噌みりん粕・・2キロ</p>  <p>ネット販売されています 広昌食料品研究所</p> <p>(我が家では赤味噌1キロ少々に酒粕300から～400グラム位みりん2分1 カップ～位入れ良くまぜした下漬した菊芋を漬けました。) 目安です。 ザラメ砂糖を入れるとまろやかになると・・・今年は砂糖をいれて みました。(我が家)</p>
<p>下 漬</p>	<p>菊芋はアクが強いので空気に触れると変色しやすいので、 塩水で下漬けします。</p> <p>ポリ袋に水と塩を入れ溶かし、菊芋を入れ、ポリ袋の空気を抜いて 口をしつかりしばる。</p> <p>4～5日間下漬けする。</p>
<p>本 漬</p>	<p>下漬けした菊芋の水気を拭き、上記の調合した味噌に漬けこみ ビニールの袋に入れ(我が家は直接密閉容器に入れました。)</p> <p>密閉容器に入れ、冷蔵庫で3ヶ月位漬けると良い味になるそうです。 (1ヶ月位でも食べられました。)</p> <p>菊芋は保存期間が長いので、菊芋と同量の味噌みりん粕 を必ず使う。(味噌が少ないと失敗するそうです。)</p>