

三、阿茶蘭漬

◎『四季漬物塩嘉言』(一八三六年)

ほし大根を一寸斗りに切 立に四つ割にきざみ みづから 昆布 生姜 茗荷の子 塩押茄子 つと麩 小

梅干等を加えて 酒 醤油にて 酸は梅の酸を用いて 當座漬につける 尤きくらげ とうがらしを入べし

又蓮根 獨活 新牛蒡 時々の品を加へるも可なり

\*みづから山椒の実を昆布でくるんだもの

◆つくり方

○材料 干し大根(あるいは四つ割で一日以上天日干した物)半本 にんじん小一本 茄子一本 茗荷三本 昆布一〇グラム 生姜二〇

グラム 赤唐辛子一本 醤油大さじ四 酢大さじ四 酒大さじ四 みりん大さじ二

壺・干し大根とにんじんは、四つ割にした上で薄切りしておきます。茄子はへたを取り、縦割りしトゥ絵で、木口薄切り、茗荷は、そのま

ま木口切りにします。昆布と生姜は千切り、赤唐辛子は種を抜いて、薄輪切りにします

式・醤油、酢、酒、みりんは、鍋で一煮立ちさせ、冷ましておきます

参・壺を容器に入れ、式をかけて、漬け置きます。一日たてば賞味可能です