

一、雷干瓜

◎『四季漬物塩嘉言』(一八三六年)

まるづけ瓜(奈良漬に用いる縦に糸のあるもの)の中實をぬき、永くむき、一夜鹽押して翌日日にほすなり、其座にむき、鹽をふりて干す事もあれど、それは当座喰の料なり、一夜おしてほせばらぎれもせず、永くつながらうり一つが一筋になりて、能く干あげて一筋づゝ結びおくべし、久しく圍ひ置には、白瓜を上品とす、丸づけよりは、皮もやわらかく、つかりやうもはやし

◆つくり方

壺・白瓜の両端を切り落とし、長い菜箸で中の種子をきれいに取り除きます

式・箸をさしたままで、瓜をまわしながら、一センチ幅程度の螺旋状に切つて行きます

参・切り取った瓜に塩をふりかけ、しんなりしたら、一日太陽にあてて干します

四・つかうときは、二センチ程度に切つて、酢の物などにして供します