

一、 千枚漬

◎「四季漬物塩嘉言」(一八三六年)

紫蘇の葉を一枚づゝ能洗い、百枚二百枚段々と重ねて麻糸にてとぢ、ざつと湯をくゞらせて、板にはさみて水気をとくとしぼり、味噌桶の底に並べて、竹をわりてうごかぬ様におさへおくなり、みその溜たまり自然としみわたりて、日あらずしてつくなり。

◆つくり方

これは、名前こそ「千枚漬け」ですが、京都の聖護院蕪の「千枚漬け」とはまったく違った「青じその葉の千枚漬け」です。つくり方はいたって簡単ですが、一年くらはし、その風味が楽しめますので、家庭菜園などで大量に採れたときには、おすすめの保存法です。

○材料 青じその葉(できるだけ多く) みそ みりん少々

壺・青じその葉は、よく洗って、重ねて、二〇枚程度ごとに葉柄のところを木綿糸などで縛り、さつと湯に通します。軽く塩を振って置いて水分を出させてもいいのですが、その場合、やや塩分が強くなります。いずれの場合も、水分をよくふき取っておきます。

式・青じそを漬ける容器に味噌を入れ、みりんをゆるめます(かつては、各家庭で自家製味噌をつくっており、その際にできる「溜」で漬けることができましたが、ここでは味噌をみりんをゆるめて使うこととします)

参・壺の青じそを、単位ごとにガーゼで包み、式の味噌の中に漬けます(かつては、茗荷の葉でくるんで漬けましたが、いまは茗荷の葉は簡単に手に入りません)

四・四〜五日で、味噌風味の青じその漬物ができあがります。冷蔵庫で保存すれば、一年ほど風味が楽しめます。