

「らっきょう」の一発漬け

★今年は新型コロナウイルスの影響もあり3組に分けて調理★

6月15日（月）湖山西地区公民館において、公民館の稲村主任が講師となって、恒例の『らっきょうの一発漬け』に13名が挑戦しました。

今年は新型コロナウイルスの影響を考慮して、参加者13名を3組に分けて順番に調理を行うこととしました。参加者は、講師から一発漬けの手順やポイントを聞いた後、レシピに従い『①洗い ②熱湯殺菌(10秒間) ③冷まし ④容器にらっきょう・氷砂糖を交互に入れ、最後に鷹の爪とらっきょう酢を入れてふたをする。』という手順で手際よく作業を進め、みごとに一人3kgの「らっきょう」を漬け終わりました。

早ければ一カ月後には、シャリシャリ感が楽しめるらっきょうが食べられるとのこと。

～その日が楽しみで～す♪ …数年後もシャリシャリですよ～♪



準備された材料



1組：講師のお話し



流水できれいに洗い、ザルにとる



うちわで冷まし



漬け込み完成

「らっきょう」の一発漬け

★今年は新型コロナウイルスの影響もあり3組に分けて調理★



2組：講師のお話し



流水での洗い



洗いの作業



調理中の様子



瓶詰めされたらっきょう



3組：講師のお話し



瓶詰め作業中 !!



瓶詰め完成 !!

らっきょうの

令和2年6月15日



一発漬



準備するもの

洗いらっきょう 3kg
らっきょう酢 1.8ℓ
氷砂糖 200g (お好みで)
鷹の爪 2本 (お好みで)
容器 5ℓ程度
うちわ

らっきょう1kgの場合
らっきょう酢 600cc
氷砂糖 60g (お好みで)
鷹の爪 1本 (お好みで)

漬 け 方

- ① らっきょうを流水できれいに洗い、ザルにとる。
- ② 鍋にたっぷりのお湯を沸かし、沸騰したら①のらっきょうを入れ10秒つけてザルにとる。
- ③ ②をザルにあげ、一気に湯きりして、うちわなどで手早く冷ます。
らっきょうがネットネットしてくるまで冷ます。
※あまりらっきょうをさわり過ぎないように
- ④ あらかじめ洗浄・乾燥させておいた容器に、らっきょう・氷砂糖を交互に入れていき、最後に鷹の爪とらっきょう酢を入れてふたをする。



冷暗所に保存しましょう