

三種のキムチの干し柿巻き



＜材料＞

・干し柿	6個
・キュウリ	1本
・リンゴ	1/4個
・長ネギ	3cm
・キムチの素	大さじ4
・酢	小さじ2
・砂糖	大さじ1
・水	150cc
・塩	適量

＜作り方＞

- ①きゅうりを塩でもんで水分をぬき、片方を1cm程度残して縦4等分に切り、ビニール袋にキムチの素1とともに入れ、3時間漬ける。
- ②リンゴは、皮と芯を取り除き、大きめのせん切りにする。長ネギもせん切りにし、ビニール袋にキムチの素大さじ3とともに入れ、2時間漬ける。
- ③干し柿はビニール袋に水、酢、砂糖、塩とともに入れ、1時間程度漬ける。
- ④巻きすを広げてラップをしき、干し柿の水気をペーパータオル等で軽く拭き取り、縦半分に開いて、ラップの上にすき間なく並べてのばす。しきつめた干し柿の中央にキュウリをのせ、キュウリの切れ目の間にリンゴと長ネギのキムチを均等に入れ、巻きすで巻き、輪ゴムなどで巻きすをとめ、1時間程度冷蔵庫に入れておく。
- ⑤巻きすから取り出し、2cmの厚さに切り、盛りつける。

＜ポイント＞

南部地方の冬の郷土料理に「菊花巻き」があります。蒸した食用菊で漬物をまいて食べる料理で、古くから「ハレの日」の料理として親しまれています。その菊の代わりに甘酢に漬けた干し柿で巻いて作りました。干し柿を外側に巻くことで干し柿そのものの甘さを感じることができると思います。

