

ジップロックで作る白瓜の奈良漬

— 漬物桶も重石も不要！ —

材料（白瓜 1kg 分）

白瓜 1kg／粗塩 180～200g／酒粕 1.5～2kg／砂糖 150～250g／みりん 50～100mL

ジップロック Lサイズ（約 28×27cm） 2枚

作り方

1. 白瓜を洗い、両端を切り落とし、縦に割って種とワタを取り除く。



大きい瓜はさらに半分に切る。



2. 粗塩を全体にまぶし、ジップロックに入れ、空気を抜いて封をし、さらにもう一枚の袋に入れる。



3. バット等に入れて、お皿など落とし蓋を置いて水を入れたペットボトル等をのせて7～14日漬ける。



4. 取り出して水気を拭き、半日～1 日ほど日陰で乾かす。



5. 酒粕に砂糖・みりんを混ぜ、白瓜を酒粕で完全に包み、ジップロックに入れて 1～2 か月下漬けする。



6. 新しい酒粕に替え、さらに 2～4 か月以上熟成させる。