



つくりかた

1. ジンバは手早く、サッと洗ってかたく絞って水を切り、3～4 cm 長さに切る。

2. 切干大根も水で戻してかたく絞って水切りをする。

3. 干人参も水洗いして、かたく水を切る。

4. ゆがいた山椒は3 cm位に切る。

5. 調味料を鍋に入れて熱して冷まし、材料を混ぜて漬け込む。3日位すると味がなじんで美味しくなる。

33

山海漬

神葉（ジンバ）は「ホンダワラ」「タワラモク」などとも呼ばれ、穂俵とも書くこともあるそうです。12月、1月に採取した神葉を乾燥して野菜の乾燥物と合わせて漬物にします。神葉、切干大根、干人参等は水分を含みやすいので、手早く処理することがポイントです。

材料〔できあがり1.2kg分〕

神葉（乾）	・ ・ ・ 150g
切干大根	・ ・ ・ ・ 100g
干人参	・ ・ ・ ・ 20g
山椒	・ ・ ・ ・ 50g
薄口醤油	・ ・ ・ ・ 280cc
酒	・ ・ ・ ・ 200cc
みりん	・ ・ ・ ・ 100cc
砂糖	・ ・ ・ ・ 100cc
酢	・ ・ ・ ・ 20cc

神葉の酢味噌和え

神葉（干）	・ ・ ・ 20g
大根	・ ・ ・ ・ 120g
人参	・ ・ ・ ・ 60g
だし汁	・ ・ ・ ・ 大さじ 1
酢	・ ・ ・ ・ 大さじ 1 と 1/3
味噌	・ ・ ・ ・ 大さじ 1 と 1/3
砂糖	・ ・ ・ ・ 大さじ 1 と 1/3
塩	・ ・ ・ ・ 少々
生姜	・ ・ ・ ・ 少々

1. 神葉は戻して、ざく切りにする。
2. 大根と人参はせん切りにして、塩もみにし、5～6分おいてしぼる。
3. 生姜はせん切りにする。
4. 1～3と調味料を混ぜる。