

## - 2 - 4 - 1 ) ダリアの甘酢漬け

埜町で作られている「さすけ根え」を参考とし漬物の開発を行った。埜町で販売されている「さすけ根え」は塩漬けであるが、今回は甘酢漬けを作ることとした。

作製した甘酢漬けは、ダリアの根塊を薄くスライスしてゆがいている。それはダリア特有のえぐみを抜くためであり、食べやすさも考慮している。厚切りにしてしまうと浸漬液が染み込まない。また、熱なども通りづらくえぐみも抜けなかった。

以下に作り方を示す。

=材料=

ダイア根塊

\*甘酢浸漬液\*

塩 2 g

砂糖 40 g

穀物酢 100 g

(リンゴ酢やワインビネガーなどでも代用可能)



図 2-2 ダリアの根塊

=作り方=

- 1、 ダリアの根塊の皮を厚めにむき、薄くスライスする。
- 2、 甘酢浸漬液を作る。ボウルに酢、塩を入れて溶かし、さらに砂糖を加えて溶液を作る。
- 3、 湯を沸かし、1の薄切りにしたダリアを湯がく。沸きかえってから1分ほどでざる上げる。
- 4、 3をあらかじめ作っておいた2に熱いうちにいれ、荒熱が取れたら冷蔵庫で冷やす。



図 2-3 ダリアを湯がく

製品はしょうがのガリのようになり、強いえぐみも湯がき酢漬けにしているので気にならないようになった。お弁当などの箸休めとしてこの製品を提案した。埜町の方々に試食していただいた結果、特有のえぐみもなくいくらかでも食べられるとびっくりしている様子だった。

酢は穀物酢だけでなく、リンゴ酢やワインビネガーなどでも代用でき、さまざまな用途に使える。ワインビネガーに漬けた物は色もよく、味も好評であった。



図 2-4 ワインビネガー漬け