



シェフ

JAグリーン近江
日野菜生産部会の
三添美紀代さん(左)と
山田民子さん(右)



日野菜の桜漬け

味・色ともに風雅なお漬け物

日野菜は日野町原産の、細長いカブで、近江の伝統野菜です。辛味と苦味のバランスが絶妙で、食感が柔らかく調理しやすい野菜です。日野菜の桜漬けは、美しい桜色に葉の緑色が映え、日野町を中心に近江の食卓に色を添えています。

材料

日野菜………1kg 穀物酢………20ml
塩………約24g 砂糖………20g

レシピ

1. 下ごしらえ

日野菜(1kg)のヒゲ根や汚れのある葉を取り除き、葉と根の部分を切り分け丁寧に洗う。根は2～3cmの長さの短冊の形に切る。

※今回、余分な部分を取り除いた日野菜の重量は800g



2. 湯通し

葉は細かく刻んでざるに移し、塩(分量外)を振って手でよくもむ。アクを抜くため、塩でもんだ葉の上から沸騰した湯をかけて、すぐに冷水をかけて固く絞る。



3. 本漬け

根と葉を混ぜ、切った日野菜の重量の3%の塩を振って漬け込む(日野菜の重量が800gなら塩は24g)。一晩したら水気を切り、酢(20ml)と砂糖(20g/好みにより調整)を加える。すぐに食べられ、冷蔵庫で一週間程度の保存が可能。



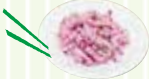
酢を加えると、日野菜に含まれる色素によって美しい桜色に染まります。



Finish!

家庭で漬ける場合、このような漬け物器を使うと簡単にできますよ!

日野菜の桜漬けを
食べてみて



パリッとした食感でやさしい味です。



お酒のおつまみとしてもピッタリです!



あっさりしているのでサラダ感覚でパクパク食べられます。



日野菜はバターソーテーや天ぷらにしても美味しいですよ。



もくじ Contents

- なぎさの音色 ～ Lefa ～さん(ミュージシャン) …………… 2
- 滋賀の伝統料理トラッドクッキング「日野菜の桜漬け」 …………… 3
- ふれあいプラスワン
- 「やさしい日本語」ってなに!? みんなに優しい みんなに易しい言葉で伝えよう…………… 4-5
- 障害のある人もない人も 地域でともに働き、ともに暮らす社会へ …………… 6-7
- 特集① 新しいうみのこに乗って新しい学びの旅へ出航! …………… 8-9
- 特集② 「滋賀で働きたい!」若者の就職をサポート …………… 10
- 情報BOX …………… 11-13
- うおーたんの琵琶湖新時代! うみのこ探検隊! …………… 14
- 近江の春 びわ湖クラシック音楽祭2018・ほっとサロン …………… 15

【滋賀県の人口と世帯数】(推計値)

平成30年1月1日現在(前月比)

- 人口総数/1,412,735人(△317)
- 〈外国人人口/22,499人(△23)〉
- 男性/697,128人(△189)
- 女性/715,607人(△128)
- 世帯数/563,890世帯(△162)