

# かりもりの粕漬け

夏/全域

清須市(旧西春日井郡清洲町)一場は、古くからかりもりとごぼうの産地である。特にかりもりは漬物用として有名で各家庭で、我が家風に味付けし、味自慢を競っている。

## 材料(4人分)

### 下漬け

かりもり	10kg
塩	2~2.5kg
重石	約20kg

### 中漬け

下漬かりもり	10kg
重石	約13kg

### 粕床

酒粕	4kg
砂糖	3kg
みりん	少々

## 料理のポイント

- ①かりもりは厚みのあるものを選ぶ。
- ②下漬け、中漬けの重石の重さを守る。
- ③塩の分量に注意する。
- ④本漬けには味付け酒粕またはみりん粕をつけかりもりと交互に漬け込む。かりもりを並べるとき、隙間なく入れる。
- ⑤最後にラップをびったり張り付けて目張りをし、密閉する。

## 作り方

### 1 下漬け

- ①かりもりは縦2つ割にし、スプーン又はヘラなどでサナゴ(うりの腹わた、種の部分)をきれいに取り除く。
- ②フネ(サナゴを取り除いた後のくぼみ)に塩をつめ、手のひらで軽くかすめ取り、かりもりの背と腹が接するように横漬けにし、押し蓋をして重石をのせる。
- ③2日間(48時間)くらい漬けておくと、水がいっぱい上がってくる。

### 2 中漬け(からしぼり)

- ①下漬けにしたかりもりを容器から取り出し水気を切る。
- ②漬け方は下漬けと同様に横漬けとする。
- ③押し蓋をして、重石をのせ、水が上がれば(2~4日)本漬けに移す。  
※中漬けで塩は使用しない。

### 3 本漬け

- ①中漬けにしたかりもりは、ザルにあげ、布巾で十分水気を拭き、表面が乾くまで陰干しする。
- ②容器の底に粕を薄く敷き詰め、かりもりのフネに粕を一抔つめて横漬け、または、切り口を下に向けて隙間なく1段漬ける。
- ③①の上に粕を薄く敷き、その上にかりもりを取り、この手順を繰り返して漬け、最上段は粕を多めに、かりもりが隠れる程度にならす。
- ④ラップで表面をびったり張り付け、さらに容器をビニルでおおい、ゴムひもでしっかりしばり密閉した状態におく。

