

食の匠料理 「にんにくの味噌漬」(特産加工品)

料理の紹介

早掘りのにんにくを使った、パリパリとした歯ごたえのある味噌漬です。にんにくの臭みが少ないのも特徴です。

材料

にんにく	1 kg
醤油	180 cc
砂糖(ざらめ)	130g
味噌	600g



作り方

- 掘り取ったにんにくは、茎だけを残して葉を切りとり、きれいに洗い水気を切る。
1日陰干しして、茎を短く切る。
- 鍋に醤油で砂糖を入れ、火にかけてながら砂糖を溶かす。
- 砂糖がとけたら、味噌を入れ、弱火で熱しながらよくかき混ぜる。
沸騰寸前、味噌がブツブツしはじめたら火を止めて、一晩放置して、すっかり冷ます。
- 漬ける容器に、3の味噌と1のにんにくを入れ、落しぶたをして重石を乗せる。
- 冷暗所に置いて、3~4ヶ月くらいから食べられる。

料理のポイント

- 早掘りしたにんにくを使うと、歯ごたえがパリパリとし、味のしみがよくなる。(葉が青いうち。6月下旬)
- 味噌を煮る時は、焦がさないよう、また、沸騰させないように注意する。
- 漬け味噌を十分に冷ましてから、にんにくを入れる。

