



## 「みんなに届け ウリの奈良漬け」

のぶした ますこ  
信下 益子 さん



ご主人がいただいてきた奈良漬けが美味しくて、それを作った人に直接教えてもらったのがきっかけです。それから20年間毎年作っています。自分の畑でとれたウリを40kg漬けています。ぬか床は蔵で貯蔵されていて、今年の夏に漬けた物が5つの樽に入り、仕上がるのを待っていました。塩加減が重要で何度も調節して今の物になったそうです。歯切れの良い食感には自信があると話す信下さん。辛すぎず、パリッパリの食感で、ご飯のお共にぴったりの一品でした。

みんなに食べてもらいたくて、遠くに住む家族に送ってあげたり、やまびこ市場に出荷したりしています。ふれあい祭にも出していて、地域の人たちに喜んでもらえるのが幸せだそうです。

### 【作り方】

1. ウリを半分に切り、種を取る。
2. 10kgのウリに対して、2kgの塩を入れて10日間漬ける。
3. 酒粕4kg(塩出し用)で一ヶ月塩出しする。
4. 酒粕4kg(漬け床用)と砂糖2kgを混ぜて漬け床をつくる。
5. 2~3ヶ月本漬けしたら完成。



パリッパリの食感が自慢です。



温度変化の少ない蔵で保存しています。

