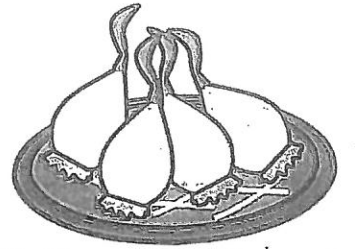


# らっきょうの漬け方



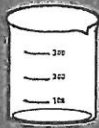
## 用意する材料

土付き生らっきょう 1キロ

### 漬込み液の材料



砂糖 300g

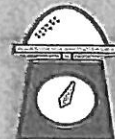


酢 300cc



水 200cc

### 食塩水の材料



食塩 120g

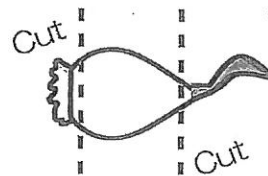


水 500cc

【すべて下処理したらっきょう 1キロに対しての分量です】

## 1. らっきょうの下処理をする

土付きらっきょうの頭と根を切り落としてください。  
(下処理をするとらっきょうの量は少なくなります)



## 2. らっきょうの土と薄皮を洗い流す

薄皮を丁寧に取り除くことで、より真っ白な仕上がりになります。

## 3. 容器にらっきょうを移し、塩水を入れる

らっきょうを、食塩水で塩漬けします。

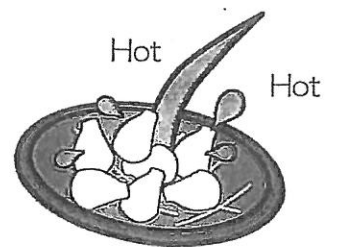


## 4. 冷暗所で 14 ~ 20 日間ほど保存する

1週間ほどで乳酸発酵(液が白く濁り、泡がでる)が始まります。

## 5. らっきょうの塩分を抜く

流水または貯め水で塩分を抜いてください。  
若干、塩分が残っている程度でOKです。



## 6. 熱湯をサッとかけ、粗熱を取る

らっきょうに熱湯をかけ粗熱をとり、水切りをしっかりと行ってください。

## 7. らっきょうを甘酢に漬け込む

7 ~ 10 日間ほど冷暗所で保存し、味がなじめば出来上がりです。