

らっきょうの甘酢漬け工程写真

2014. .7. 19作成



① 生育中のらっきょう(2014. 4. 29)  
この時期の小さいらっきょうは抜き取って  
からし酢味で憎食べると美味しい



② 掘り上げた直後の土付きらっきょう  
(2014. 7. 12)



③ 茎柄とひげ根を切取る  
切り取り後が洗面器内のらっきょう



④ ポリ袋に③と水を入れ洗濯機、  
で洗浄中



⑤ 洗浄後のポリ袋



⑥ 洗浄後のらっきょう(約2kg)  
土と薄皮が簡単に取れる



⑦ 甘酢(酢、砂糖、みりん、昆布  
赤トウガラシ、レモン)に漬ける  
食べごろは3週間から—半年後  
(2014. 7. 12漬け込み開始)