

漬物フェスティバル

平成23年1月23日(日)
10時～午後1時

参加費300円

ハガキ・マ来館による
申し込み

申し込み・12月26日(日)～

1月1日(日)



「四季を食べる講座」に毎回登場している脇役の漬物たちが勢ぞろいします。漬物に漬かっちゃう講座です。



白菜漬

材 料

白菜 …… 3kg 粗塩 …… 12g 昆布 …… 9g
とうがらし …… 3本

作り方

1. 白菜は1/4に切り、陰干しにし一昼夜置く。
2. 干した白菜を粗塩で漬け、一昼夜置く。
3. ②を取り出して、昆布、粗塩、とうがらしをいれ重石を置く。

2~3日ぐらいで食べられます

なすのからし入り酒粕漬

作り方

1. なすを3mmくらいの輪切りにし、水につけてアクを抜く。
水を2、3回、替える。
2. (A)をよく混ぜて、なすにかけて1晩くらい重石をしてつける。
3. (B)をミキサーにかけ、よく混ぜる。
4. ②をよく絞り、③に混ぜて出来上がり。

*水につけてアクを抜く時、きれいな水になるまで水を替えると
出来上がりがきれいになると思います。*

白菜の簡単キムチ

材 料

白菜 …… 約 400g(1/4 株) 塩…… 小さじ 1
<(A)にんにく……小 1 かけ しょうが……小 1 かけ 汐吹き昆布……30g
赤唐辛子のみじん切り……2 本 砂糖……少々>

作り方

1. 白菜は 3~4cm 角に切る(芯はそぎ切り)。
塩をふって混ぜ、5 分ほどおいて水けをしっかり絞る。
2. (A)を加えて全体を混ぜながら、手でもみ込んで味を十分になじませる。

*汐吹き昆布を使ったところが工夫です。

きゅうりのピクルス漬

材 料

きゅうり塩漬 …… 7 本 きゅうり塩抜きしたもの …… 400g
ローリエ …… 1 枚 実山椒(ゆでて冷凍したもの) …… 大 1
赤唐辛子 …… 2 本
ピクルス液(酢……200cc 水……100cc 砂糖……大さじ 1.5 塩小さじ 0.5)

作り方

1. きゅうりを塩抜き……1cm 程度に刻み、水を何回か替えながら 2 日くらい置く。
よく水切りする。
2. ピクルス液を作り、沸騰させ、さます。
3. 瓶にきゅうり、山椒の実、赤唐辛子、ローリエを入れ、ピクルス液を注ぐ。
材料はピクルス液の中にあること
*そのままでもよし。刻んでサラダ、カレーやサンドウィッチの付け合せ等、漬けてから
三ヶ月程度で食べ切る。
*きゅうりの塩漬は盛夏の暑い時期なので、重石と大量の塩で一気に水分を抜く。
そして塩の中で保存。

だいこんの桜漬け

材 料

大根 .. 500g 大根の茎 .. 200g 塩 .. 大さじ1・1/3
梅干の赤じそ .. 大さじ2 梅干漬け汁 .. 大さじ5

作り方

1. 大根はよく洗い、皮をむいてから縦2つ割りにし、バットにいれ、塩大さじ1をまんべんなくまぶし、重石(1キロ)をのせて、半日置く。
2. ①の漬け汁を捨て、梅干の赤じそと梅干の漬け汁を加える。
3. 時々上下を返し、1日くらい漬けておく。
4. 葉は塩小さじ1をふってビニールなどで包み、軽い重石をのせておく。食べる時には大根を半月切りにし、葉は食べやすい長さに切って、大根といっしょに器に盛り付ける。

大根の奉書漬け

材 料

大根 .. 8cm にんじん .. 4cm みつば .. 1把
ゆずの皮、しょうが、こんぶ、わさび .. 各少々
塩 ・ 酢 ・ 砂糖

作り方

1. 大根を薄く輪切りにし、ボールにいれ、大根の総量の2%の塩を振り、しんなりさせる。
2. にんじん、みつば、ゆず、しょうがは、包む大根の長さにそろえて細く切る。
3. こんぶは7~8cmの長さに細く切る。
4. 大根がしんなりしたら一枚を広げて、②の具を入れ、わさびを塗ってひと巻きし、細く切ったこんぶで結ぶ。
5. 合わせ酢は酢3、砂糖1.5の割合に、塩少々を混ぜて煮立てる。
6. ④の大根を、漬ける器に並べ入れ、ひたひたに合わせ酢をかけて漬ける。

食べごろは一晩たってから。

赤カブの酢漬け

材 料

赤カブ .. 6~8kg 酢 .. 5合 塩 .. 1合
黄ザラ .. 1kg

作り方

1. 赤カブと塩と黄ザラを交互に入れて漬ける。
2. 最後に酢を全体にかける。

丸漬けですから水が上がりにくいので、重石をしっかりとって早く水が上がるように漬けます。

干し大根のめか漬け

材 料

干し大根(2週間ぐらい干す) .. 5kg
食塩 .. 130~150g 砂糖 .. 150~180g
こめか、調味料、干した柿の皮 .. 適宜

作り方

1. 調味料、塩、砂糖、こめかを混ぜ合わせる。
2. 桶にポリ袋をし、大根に①の混合した素を塗りながら桶に並べる。最後に干した柿の皮を一番上に乗せる
3. 本漬けは、1週間~10日後から食べられます。

干し大根にすると、曲がる程度になるまで日数がかかります。

白菜と赤カブの切り漬け

材 料

(白菜 .. 2kg 塩 .. 50g) (赤かぶ .. 500g 塩 .. 12g)
酢 .. 50g

作り方

1. 白菜は2~3cmに切り、塩をふり重石をのせて漬ける。
2. 赤かぶは薄切りにし、塩をふりかけ漬けておく。
3. 白菜の水が上がってきたら、赤かぶを加えて酢を入れ、混ぜ込む。
4. なじんできたら食べる事が出来る。

即席漬けだから少量漬ける。すっぱさを感じるようなら冷蔵庫で保存すると良い。

菊芋の味噌漬け

材 料

菊芋 .. 2kg 水 .. 2ℓ 塩 .. 200g(菊芋+水の重さの5%)
赤味噌 .. 2kg ザラメ .. 1kg みりん .. 10カップ

作り方

- (下漬け) ・菊芋は形がでこぼこしているので、土が残らぬようにていねいに洗う。
・ポリ袋に水と塩を入れよく溶かし、菊芋を入れ空気を抜いて口をしっかりと縛り、4~5日下漬けする。
- (本漬け) ・下漬けした菊芋の水気をタオルでふき取る。
・赤味噌、ザラメ、みりんを混ぜ、ポリ袋に入れて菊芋としっかりと混ぜる。
・ポリ袋の口を縛り、密閉容器に入れ、冷蔵庫で漬ける。

*菊芋はアクが強いので、掘りあげたらすぐに漬ける。

味噌が少ないと失敗の原因になる。

長期保存の場合は芋を丸ごと、早く食べたいときは適当な大きさに切って漬ける。

白菜のキムチ

材 料

白菜 .. 2個(2.2kg) 塩 .. 100g
<(A)大根...450g(千切り) 人参(千切り)、こんぶ、するめ、煮干し...適量
(市販の)キムチの素...440g コチュジャン、一味...適量(好みの辛さで)
ナンプラー...大さじ2 >

作り方

1. 白菜は洗って4つ割りにする。
2. 葉の1枚1枚に塩を振る。
3. 重石(白菜の2倍の重さ)をのせて、白菜を一晩漬ける(水が上がるまで)。
4. 水に浸して、塩を抜く。(かすかに塩味が残る程度)
5. ザルに上げて3時間以上水を切る。絞らないこと。
6. (A)の材料を混ぜ合わせておき、白菜の1枚1枚に外側から挟み込む。
空気を抜いて厚手のビニール袋にいれ、桶の中へ。
7. 最初の2日は常温、その後、冷蔵庫へ。
8. 10日ぐらいから食べ頃。

*市販のキムチの素は手軽でよいが、メーカーによって味や塩分の違いがあるので
好みのもので。*

かきもい漬け(奈良漬)

材 料

かりもり .. 18kg(約 20 個ぐらい) 塩 .. 2700g(15%の塩)
ねり粕 .. 12kg ザラメ .. 6kg

作り方

1. かりもりを半分に切り、中の種をスプーンで取る。
2. 桶に塩とかりもりを入れる。重石をのせる。3~4 日漬ける。
3. 天気の良い日にザルの上に置き、1 日干す。
4. 漬物桶にビニール袋を入れ、その中に、かりもりの上にねり粕、ザラメをのせ、順序よく入れていく。

空気を抜きながら入れていき、最後はビニールの口を輪ゴムで止めておく。

粕を入れ替える方法もある。

塩漬けた後、水で塩出して漬けたところ、とろとろに溶けてしまったことがあり、塩出し加減が難しく、干して漬ける方法をとったところうまくいきました。

ゆず大根(大根の甘酢漬)

材 料

大根 .. 1kg(中1本) 塩 .. 30g 砂糖 .. 150g 酢 .. 80cc
ゆず .. 小～中1個(皮・絞り汁) 昆布、鷹の爪 .. (お好みで)

作り方

1. 大根を拍子切りにする。(長さ5cm、幅1.5cm、厚さ1cmくらい)
2. ゆずをよく洗い、皮を細かく刻む。実は半分に切り、絞る。
3. 昆布は食べやすい大きさに切る。(刻みこぶでも良い)
4. 鷹の爪は好みで刻んで入れる。(子供用は入れない)
5. 砂糖、塩、酢をよく混ぜる。
6. シール容器にすべてを入れ、蓋をして軽くゆする。
7. 半日くらい置けば出来上がり。

*急ぐときは細めに切りビニール袋に入れもんで味をなじませる。

*昆布、鷹の爪を入れると旨味も彩りも増す。

*輪切りにすると歯ごたえがありおいしい。

*砂糖は浸透圧で水があがるし、酢とのバランスもいいので減らさないほうが良い。

宝仙漬

材 料

キャベツ .. 半分 きゅうり .. 3本 人参 .. 1/3本

作り方

1. キャベツはざく切り、きゅうりは輪切り、人参は千切りにする。
2. 塩を適当に(大さじ2～3杯くらい)入れ、混ぜ合わせる。
3. 漬物容器に入れて漬け込む。

*キャベツを1玉買っても、2～3人家族では食べきれないので、漬け物にしました。

(夏)ナスが安い時期には、ナスをとところどころ皮をむき輪切りにして、入れても美味しいです。*

ハリハリ漬け

材 料(10人分)

切干大根 .. 20g 人参 .. 100g 糸昆布 .. 少々(7g)
するめ .. 少々(10g) 生姜 .. 少々(15g)
<(調味料) しょう油..大さじ6 砂糖..大さじ6 酢..大さじ6
ホワイトリカー(又は酒)..大さじ3>

作り方

1. 切干大根は水で洗い、熱湯をかけて戻し、水を切る。
2. 人参、昆布、するめは線切り、生姜は針生姜にする。
生姜はすりおろしてもよい
1. ①を絞り、②を混ぜ、調味料で漬け込み、時々かき混ぜる。

*作り置きができるので、もう一品欲しいときに便利です。

2月頃、大根が残ったら切干し大根にします。

大根の酢漬け

材 料

大根 .. 10kg 塩 .. 500g
(砂糖 .. 1kg 酢 .. 2合 焼酎 .. 2合 唐辛子、くちなし ..適宜)

作り方

1. 大根を塩であら漬けする。水が上がるまで、3日くらい漬ける。
2. 水を捨て、ザルに入れ、よく水を切る。
3. ②を桶に並べて、酢、焼酎、砂糖を熱し、熱いのを上からかける。
くちなしの実を入れると、きれいな黄色になる。
4. 2週間くらいで食べられる。

大根の醤油漬

材 料

大根 .. 20kg 醤油 .. 1升5合 酢 .. 4合 みりん .. 1合
ザラメ .. 1.5kg 焼酎 .. 5合 昆布、唐辛子 .. 好みで

作り方

1. 大根は洗って皮のまま半分(又は4等分)に切り、5日間干す。
2. 醤油に砂糖を入れ、煮立てる。
3. ②が冷めたところに、酢、みりん、焼酎を入れる。
4. ①の上から③を入れ、唐辛子と昆布を並べて出来上がり。
重石は大根と同量の20kgぐらいをのせる。
2週間ぐらいで食べられる。

晴天が続く日を見計らって干す。焼酎を入れることによって漬物を長持ちさせる。

赤かぶの酢漬

材 料

赤かぶ .. 13kg 塩 .. 3合 水 .. 5合
ザラメ .. 1kg 酢 .. 1升 焼酎 .. 1合

作り方

1. 赤かぶは4つ割りにする。
2. 塩3合、水5合で①を漬ける。
3. 水が上がって2~3日たったら、水は捨てる。
4. 砂糖、酢、焼酎を混ぜ、③にかけて重石(13kgぐらい)をする。

以前は塩を多くして保存出来るようにしたが、減塩の為、酢を多く使う事にした。

福神漬(根菜漬け)

材 料

大根 .. 2kg れんこん .. 500g位 ごぼう .. 1本
きのこ .. 1本 生姜 .. 1かけ
<調味料:しょう油..4合 酢..2合 ザラメ..600g>

作り方

1. 大根は皮をむいていちょう切りにして、半日くらい干す。
2. 野菜は適宜に(れんこんはいちょう切り、ごぼうは輪切り(太い所は半月))に切って、さっと茹でて水分を切る。
3. 調味料は煮立てて、冷ます。
4. 冷めたら野菜を調味料に漬け込む。

時々上下混ぜて、2~3日で食べられます。冷蔵庫に入れておくと良い。

からし菜漬け

材 料

からし菜 (マスタード からし菜) 塩

作り方

1. 洗ったからし菜を、湯に浸す。
浸した湯が紫色に染まる程のアクが出る。
2. ①を2~3度、繰り返す。(辛味が好きな人は1度でいい)
3. ②の水分を絞り、重量の3%の塩をまぶし、重石をのせる。
4. すぐ水分が上がってくるが、しばらく重石をのせておく。

漬け始めより1週間位で食べられますが、古漬けになっても食べられるので、重石を取り、器に入れ替え冷蔵庫で一ヶ月くらい食べられます。

大根漬(即席漬)

材 料

- <A:大根・・・1本(約1kg) 塩・・・15g>
- <B:ザラメ・・・200g 酢・・・75g しょう油・・・150cc>
- <C:赤唐辛子 しょうが>

作り方

1. 大根をいちょう切りにし、塩をまぶして4～5時間置く。
2. Bを煮て、冷やす。
3. ①を絞って、②の煮汁につける。
4. Cを線切りにし、③に入れる。

当日から食べられ、冷蔵庫で一ヶ月。

赤かぶ漬

材 料

赤かぶ・・・1kg 塩・・・40g 酢・・・100cc 砂糖・・・60g

作り方

1. 洗ったかぶを、くし形に切る。
2. 赤かぶに塩を振りかけ、重石をして、一晩置く。
3. 水気を切る。
4. 保存用器にかぶを入れ、酢、砂糖を入れる。

ユズ大根

材 料

大根 .. 1/2本(350~400g) ゆず .. 小1個(80g) 塩 .. 小さじ2
<甘酢:砂糖..大さじ2 酢..大さじ3 ゆず汁..大さじ1 ゆず皮..1/2個
鷹の爪..1本>

作り方

1. 大根は皮をむき、長さ5cm×1cmの拍子切りにし、ボールに入れ塩をまぶし、重石をして2~3時間置く。
2. ゆずの皮は、白いところを取り除いて千切りにする。
3. 水気を切った①、②に、甘酢を加えて混ぜ、一日置いてなじませる。

*酢・砂糖・塩を、10・10・1の割合で甘酢を作り、お好みの野菜を切って入れ
冷蔵庫で2~3時間置くと「さっぱりサワー漬け」

新しょうがの甘酢漬け

材 料

新しょうが .. 200g
<甘酢:酢..カップ1/2 水..カップ1/4 砂糖..大さじ4 みりん..大さじ3
塩..大さじ1/2>

作り方

1. しょうがはきれいに洗い、スライサーなどで薄く切る。
2. ①を熱湯にさっとくぐらせ、冷ます。
3. 甘酢の材料を鍋に入れて、煮立て冷ます。
4. 消毒したビンに②を入れ、③の甘酢を注いで蓋をする。

冷蔵庫に保存。翌日から1年くらい美味しく食べられる。

小梅の浅漬(即席漬)

材 料

小梅 … 1kg 酢 … 50cc 塩 … 50g
砂糖 … 100g~200g(好みで)

作り方

1. 梅を洗って水を切り、プラスチックのおろし金で表面にまんべんなく小さな傷をつけます。
2. 水に2時間から半日漬けて、酸味を少し抜く。
その後、水を十分に切り、塩で揉んで漬ける。
3. ②に翌日、酢と砂糖を入れ、容器を揺すって漬け汁が梅にかかるようにして、そのまま冷蔵庫で保管する。

*梅の出回る時期に加茂農林の先生に教えてもらい、毎年コーヒーの空き瓶に入るくらい漬ける

きゅうりのかんたん漬

材 料

きゅうり …… 1kg 砂糖 …… 200g
生姜 …… 1~2片 酢 …… 50cc
昆布 …… 少々 塩 …… 45g A
鷹の爪 …… 少々 酒 …… 50cc

作り方

1. きゅうりを乱切りにする。
2. 生姜、昆布は千切り、鷹の爪は種を取り、半分に切る。
3. ①、②とAを袋に入れ漬ける。

*家庭菜園のきゅうりが一度にたくさん採れた時に作ります。
あっさりした味わいです。 *

大根漬け(レモン)

材 料

大根 .. 1kg ゆず又はレモン
<塩..カップ1 砂糖..500~600g 酢..カップ1>

作り方

1. 大根は半分に横に切り、縦 1/4 に切る。
2. 大根、レモン(レモンは薄く輪切り)の上に、砂糖、塩、酢をかける。
3. 一週間ぐらい置くと、食べごろ。

あまり水分の多い大根は、切ってから少し陰干しすると味がよくしみると思う。

赤カブ漬け

材 料

赤カブ
<塩、酢、砂糖 .. 同量>

作り方

1. 赤カブは葉を取り、皮を付けたまま切る。塩をまぶし、一晚漬けて水分を出す。
2. ①の水を切り、酢、砂糖で漬ける。
カブを押えて、水がひたひたであると良い。
3. 2~3 日で、赤くとてもいい色になる。
4. 4~5 日頃より食べごろ。

*色が美しいので料理を引き立てます。

一ヶ月くらい保存できます(薄切りより厚切りの方が長く保存できます)。*

今年は天候が悪くカブに虫がつき固かったなので、柔らかい白カブを混ぜて漬けてみました。少し赤みがうすいですが、良かったです。

べったら漬け

材 料

大根 …2.5kg 塩 … 65g
<べったら床:べったら漬けの素…250g 調味料…10g 砂糖…300g>

作り方

1. 大根はきれいに洗い、厚めに皮をひいて、2つ割りにして半日、日に干す。
2. 塩をまぶして、漬ける。
3. 重石をして、2～3日漬ける。
4. ③をザルにあげて、水切りをする。
5. べったら床に④を入れ混ぜて、間に塩を振り重石をする。
6. 1週間ほどしたら食べる。

大根の酢漬け

材 料

大根 …… 10kg 塩 …… 600g
(酢…600cc 砂糖…1kg みりん… 100cc)

作り方

1. 生の大根 10kgの皮をひく。
2. 塩 600gで、5日間くらい漬ける。
3. 水を切り、酢、砂糖、みりんを入れ、本漬けする。

桶の中に常温のまま3ヶ月ほど漬ける。だんだん自然に黄色くなるので、冷凍保存しても良い。

赤カブ漬け

材 料

赤カブ …… 10kg(葉も一緒に) 酢 …… 900cc
砂糖 …… 1kg 塩 …… 300g

作り方

1. 生のかぶらを洗って水を切り、酢、砂糖、塩を入れ、漬ける。
2. 25日くらいで食べられる。

漬物フェスティバル 漬物とわたし

からし菜漬け…近所の人より教えていただいた漬物ですが、同じからし菜でも、アクを出す時目が痛む程の辛さの強い品もあります。漬かり始めの辛味、辛味の抜けた古漬けと、最後まで食べられるので重宝です。

実家では毎年大たる2杯の切ろ漬け（しな漬け）を漬けていました。材料は大根、白菜、赤かぶを切ったものを塩漬けにしかだけの、シンプルなものですが、寒いので1月頃には漬け汁に薄氷は張り、パリパリと割って漬物を出していました。

伝承料理に入る前は、漬物と言えば、たくあん、白菜、かぶら漬けぐらいがよく作る漬物でした。会に入ってから、漬物の食材、切り方、色あい、食材の持っている性質など、色々学び、バラエティー豊かな漬物が作れる様になりました。

結婚する時持ってきたぬか床で、5年位はある野菜を漬けていましたが、家族があまり食べないのでやめました。今は即席漬の方が喜ぶますので、少々残念です。

子供が食べないので、あまり作りません。

私は結構好きですが、ごはんがすすみ過ぎるので困ります。

私の母は、漬物の煮物が好きです。大根、白菜漬けの塩分を水でさらし、煮て、しょうゆなどで味付けする物です。私の姉も同じように好きです。私はなぜ、せっかく漬けた物をまた煮るのかとふしぎに思います。

亡くなった祖母のつくるカブの酢漬けが、とてもおいしかったです。同じように作って見ましたが、にがかったり、赤カブの色が上手に出なかったり、結局いつも祖母のつくったものをもらって食べていました。梅干しの色も祖母の漬けたものはとてもきれいでした。もっとしっかり作り方を聞いておけばよかったなあ。

作りおきができるので、もう一品ほしい時は便利です。2月頃、大根が残ったら、切干大根にしたいものです。

今は若者があまり漬物を食べないので、簡単な即席漬が多くなりました。

子どもの頃、漬物が古くなり酸っぱくなると、母が鍋で甘からく煮て、ご飯のおかずにして食べました。※陶器の入れ物で漬ける時は、焼酎で拭いてから漬ける。

簡単に、手がるにでき、とてもおいしいので食べ過ぎる。

もう30年位漬けますが、気温と塩のバランスが大変です。おいしかったり、まずかったり、むつかしいです。白菜も自家製です。大きかったり、虫に食われたり、巻が悪い時などさまざまです。

赤カブは特に気候によって収穫が難しい。やわらかく赤色の濃いものがよい。取れたてを漬けるとおいしい。

市販のキムチもおいしいけれど、自宅で作れば経済的。韓国みやげの本場のコチジャンを入れたら、本格的な味に。

菊芋は11月頃掘りますが、いつも掘る頃はブヨが多く、全身を刺されて痛がゆく困ります。

4~5年前までは、おかず味噌を作っていた。塩分が多いのでやめました。

塩分少なめの漬物をお姑さんに教えてもらいました。(腎臓・高血圧のも良い)

昔、近所のおばさんが新年宴会にいつも出してくださいました。その味が忘れられません。

友人より教えていただき、7~8年前より作っています。

福井県和泉村出身の祖母よりと、和泉村出身の方々より、15~20年前より教えていただき、毎年工夫して作っています。主人の兄弟に好評です。結婚前に遊びに行った時、出されたが、気持ちが悪くて食べられなかった。段々食べられるようになり、病みつきになる。

大変おいしかったです。すばらしい数の漬物、味もそれぞれ、どれもおいしいです。皆さんの努力でこんなにもものつけものバイキングを体験させていただき、感動と感謝です。なかなか上手につけものがつけれないのですが、今日のレシピを参考に1つでも2つでも挑戦しようと思います。こうゆう企画を是非続けてください。今日ありがとうございました。

高山へ赤かぶを出荷する事になり、規格が通らないカブが出来ましたので、漬け方を妹に聞いて漬ける様になりました。沢山漬けて近所の方に上げますと、大変喜んで頂いております。

実家の近くには清水があり、近所の人は大根や菜洗いをそこでしました。皆とおしゃべりしながら楽しく作業をしています。

子供の頃、友達の家で遊んだ時、おやつにお茶と漬物が出ました。当時ほどの家でも漬物を漬けていて、お茶うけに漬物が普通でした。

大変興味のある、又関心のあるお漬物が多くて大変勉強になりました。

私が嫁に来た頃は、お正月にはおばさんが「ごっつおう漬け」という名前で、この白菜漬けをたくさん持ってきてくれました。

とにかく簡単でおいしいです。おみやげで買うと高価ですが、自宅で好みに合わせてたくさん作れます。かぶでもできますが、水分が少ないので、こちらは砂糖を少なくするとよいです。

子供の頃、夏休みのおやつは、じゃが芋の蒸かしたのと、野菜（きゅうり、なず）など漬物でした。

息子が4才の時、急性小児腎炎になり、塩分のおおい漬物は食卓から遠ざけ、サラダ感覚の簡単な切漬けや酢漬けだけにしました。