



山形を代表するお漬物 「おみ漬」の作り方



9/30、山形市中央公民館で行われた“んまい山形の味 郷土料理教室”へお邪魔して、おみ漬の作り方を教えていただきました。

下漬

- ・青菜 500g
- ・にんじん 30g
- ・塩 15g(青菜、人参に対して)
- ・大根 100g
- ・塩 小さじ1/2(大根に対して)
- ・砂糖 小さじ1/2(大根に対して)

本漬

- ・しょうゆ 50cc
(白だししょうゆだと、色がキレイに漬かります。)
- ・みりん 大さじ1
- ・砂糖 10g
- ・しその実(塩蔵がよい) 適宜

POINT

青菜は辛いので、下漬したものを一晩おいてから本漬し、さらに一晩置いて味を染み込ませます。漬けこめば漬けこむほど辛みが抜けます。

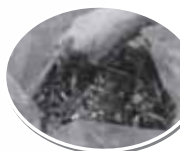
作り方

下漬

- ①青菜をよく洗う。(根元に土が残りやすいのでよく注意して洗う)
 - ②洗った青菜を細かく切る。
 - ③人参を千切りにする。
 - ④青菜、人参をボールに入れ、塩で汁が出るまでよくもむ。これを汁ごとビニール袋に入れ、空気をぬいてしばらくおく。
 - ⑤大根はいちょう切りにしビニール袋に入れ、塩、砂糖を加えてよく振り空気を抜いてしばらくおく。
- *下漬完了(一晩冷暗所におく)

本漬

- ⑥下漬した大根としその実をさっと水洗いして水気をよく絞っておく。
- ⑦同様に下漬した青菜と人参もさっと水洗いして水気をよく絞っておく。
- ⑧水気をよく絞った青菜と人参と大根、しその実をボールに入れ、しょうゆとみりん、砂糖10gを入れ、よくかき混ぜビニール袋に入れる。
- ⑨冷暗所におき、翌日から食べられる。2~3日すると味がなじみ美味しい。



教えてくれたのは…

さとみの漬物講座
企業組合
新関さとみさん



山形市西部の醤油屋に嫁ぎ、「漬物名人」である義母の手際の良さと味に感動。「家庭で漬物をつける古

き良き伝統」を絶やしてはならないと、作り方を学び農産物直売所で販売。平成15年に法改定後山形県内初の女性だけの企業組合「さとみの漬物講座企業組合」を設立。漬物や漬物のたれ(魔法のたれ)や手作り味噌、漬物レシピ本等の販売の他、定期的に漬物講座を開いている。

さとみの漬物講座企業組合

- 住所: 山形市大字古館31番地
山二醤油醸造(株)内
- 電話: 023-643-2513
- HP: <http://tsukemono.info/>
- 営業日: 平日9時~17時。土日祝日休み



スタンプラリー

トコちゃんスタンプを3つ集めて応募いただくと、抽選で素敵なプレゼントが当たります!!

★11月のプレゼント賞品のご紹介★ 対象期間: 11月15日まで

提供施設名	プレゼント内容
蔵王ライザワールド	ライザレストラン御食事券
王将観光果樹園	ラ・フランス
フラワー&手づくりの店 私の部屋	紅花染商品
手打蕎麦 おんどり	御食事券
そば処 鶴子	御食事券
清流庭園 山菜料理 玉貴	麦みそづけ大根
来迎寺そばや 作兵衛	生そば6人前 汁付
グリーンパレー神室	スギッパ(金山杉のスリッパ) 2個
古山さのこ園	なめこ
手打そば処 もみじ庵	御食事券
曲屋なでら	そば茶6パック
赤湯温泉 いさかえりの宿 瀧波	てばっこ餅5セット
ゆうぎの里 さんさん	上和田有機米
たかはた地産館	つや姫(5kg)
眺海の森 さんさん	入浴回数券

★最終抽選のプレゼント賞品のご紹介★

提供施設名	プレゼント内容
(有)山寺観光果樹園	ラ・フランス
太陽農園	無添加枝豆みそ
いなり果樹園	りんご
新鮮!木曜市	特産品詰合せセット
(有)あべ農園	赤かぶ漬け
(有)朝日町ワイン 朝日町ワイン城	ワイン(ぶどうの初恋 赤・白セット)
舟形若あゆ温泉	温泉入浴券 他
ふるさと味来館	大蔵特産詰合せ
米沢織 織元の店 織絵夢人館	紅花紬ポーチ
(有)大浦ぶどう酒	ワイン(赤湯ヌーヴォー)
道の駅かかはた「まほろば大地の会」	ラ・フランス
めざみの里 観光物産館	飯豊特産品セット
安野りんご園	りんご、りんごジュース
四季の里 染々	農産物詰合せ
いでは文化記念館	羽黒の地酒
窪畑ファーム	窪畑ファームオリジナルセット

目玉商品 **つや姫 30kg**
+ つや姫 関連商品

スタンプラリーの詳細については、協議会HPをご覧ください。
http://www.gt-yamagata.com/stamp_rally/

「駅西 旬の朝市」 JR山形駅西口広場で好評開催中!!

●5月~11月 第2・4(土) 午前8時半~11時

今期最終月 **11/26最終回 朝市大感謝祭開催!**
餅つき実演&ふるまい大抽選会やります!

詳細: [HP → <http://www.gt-yamagata.com/asaichi.html>]
最新情報は [ツイッター → @gt_yamagata] どうぞ☆

交流広場

会員紹介

NPO法人 四季の学校・谷口

山の中の小さな分校。赤い屋根の美しい、ぬくもりのある木造校舎。誰にもある母校への郷愁、ノスタルジックな学校の原風景がここにあります。平成8年に閉校になった金山小学校旧谷口分校は、農村体験学校と手打ちそば屋として蘇りました。忙しい日常を離れて、ゆったりとした時間空間で心身共にリフレッシュしてみませんか。



- 四季の学校・谷口: 農村体験学校を年4回、土一泊二日で実施(各回とも定員40名)。平成23年秋の学校は11月12~13日開校。
- 谷口がっこそば: 土日祝日のみ営業(平日は要予約) [メニュー] 板そば、揚げそば、そば餃子、そば三昧他
- 体験メニュー: そば打ち、草木染め、まゆ細工、もちつき、銀山探検(宿泊可。ご宿泊の際は、飲食持ち込み可で、カラオケも自由にお使いいただけます。) ※体験・宿泊ともに応談。

問い合わせ

- 住所: 最上郡金山町大字飛森1124
- 電話: 0233-52-7577 ●FAX: 0233-52-3481