

堺共同漬物(株)見学

主催：鯨江ハレ委員会



水なす漬は高いと
思っていたけど手間が
かかっている 逆に多い
と思いました。



水なす漬の食べごろ

- ・製造日～3日目 浅め
- ・2日目～6日目 中漬がり
- ・5日目～7日目 深め

契約農家さんの畑へ行って 水なすの説明。

工場で見学、つけ込み体験をし、つけものランチをいただきました。

工場は手作業が
多くてびっくりした。



漬け込み体験と
みずなす工房でお買いもの



みずなすのおいしい切り方

① (ぬか漬は糠を洗い流してから)

食べる直前に包丁でへたを切り落とす。

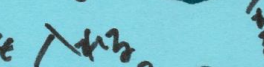
② 切り落とした部分に浅く切り目を入れる。

③ 切り目から手を入れて大きく縦に裂く。

へたを
落とす



切り目を入る



大きく縦に裂く

