- ## 白菜を4等分にする

　白菜は根本から葉先まで包丁で切る…のではなく、途中まで切れ目を入れて、あとは手で割くようにするのが良いとのこと。こうすることで葉がバラバラにならずに漬けることができるそうです。この流れに沿って白菜を4等分にしました。

包丁で切れ目を入れる

手で割いて２等分

さらに４等分

- ## 天日干し

　次に白菜を乾燥させます。乾燥させると、味が濃縮されてより美味しくなるそうです。調べたところ、1時間から半日と開きがありました。目安としては、葉っぱと葉っぱの間が空いてくるくらいだそうです。浜松は日当たりも良く、風も比較的強いので、今回は2～3時間程天日干しすることとします。

風にそよぐ白菜

後ろ姿

待つこと3時間弱。なかなか良い感じに？　これで漬けることができます！