

## ・ ようやく下漬け

白菜漬けは下漬けと本漬けの二段階を踏みます。まずは下漬けです。白菜の根本を中心に塩を擦りこんでいきます。4つの株にすべて塩を擦りこんでいきました。続いて、漬け樽に入れていきます。入れていきます…入らない! ?

実はこの樽、白菜1個分約1.7kg用だったのですが、今回購入した白菜は3.5kgの巨大白菜でした(平均1.5kg~2.5kgのようです)。ここは力ずくで押し込んでいきます

…… ぎゅうぎゅう…… 押し込んでなんとか入りました!

この後、ふたをして重石をのせます。下漬けでは白菜の2倍の重さの重石が必要です。しかし、今回は巨大白菜だったため、用意した3kgの重石では足りず、追加で塩を3kg載せました。塩なら重石にできるほどあります。

これで、何とか形は整いました。冷蔵庫で3日間漬け込みです。



ぎゅうぎゅう!  
力ずくで押し込む



入りました。仕上げは外側の  
葉っぱをかぶせます



重石? 重塩? を載せて、いざ冷蔵庫へ!

## ・ いよいよ本漬け!

3日後…

白菜を取り出すと、なんと重石と同じ高さまで水が上がってきています。白菜からこんなに水分が出ている! びっくりです!