



## 塩問屋社員の「塩実験室」その2

～初めての漬物作り～

2023年11月3日

浜松塩業株式会社 社員 M.K.



### ・ 漬物を作ってみよう

今年6月に入社した社員 M.K.と申します。食べることや料理をすることは大好きですが、漬物は作ったことがありませんでした。ですが、お塩を使って野菜の保存性を高めた漬物は日本のみならず、世界中で行われてきた伝統文化。塩と漬物は切っても切れない関係にあるのです。一料理好きとして、塩問屋の社員として私もぜひトライしてみたい…！ ということで白菜漬けに挑戦です♪

### ・ 道具・材料を準備した

早速、近所のホームセンターとスーパーに道具と材料を買いに出かけました。

まずは漬樽つけたると重石おもしです。漬樽といえば、かなり大きいもの、というイメージがありました…が、片手で持てるサイズのものを発見！ かわいい！ ひとめぼれです！ このサイズ感がなんとも言えません。容量も白菜約1個分用とのことで丁度良いかな？ と思い購入しました。もちろん重石もセットで購入しました。こちらもかわいいサイズ感です。

続いて白菜を求めてスーパーへ。うーん、まるまる一個のものは意外にも店頭にありません。店員さんに聞いてみると奥からずつしりと立派な白菜が出てきました！ 唐辛子も買って…あとは肝心の塩です。ここはもちろん、弊社のオリジナル商品「波の煌 S 精粒」を使います。天日塩という太陽と風の力でできた、素材の味を素直に引き出してくれる塩です。どんな味になるでしょうか？

- ✓ 白菜1株 … 約 3.5kg
- ✓ 唐辛子 … 少々
- ✓ つけたる 漬樽
- ✓ おもし 重石 … 白菜の2倍の重さ。後半は半分の重さにする
- ✓ 塩 … 波の煌 S 精粒



用意した道具と材料

弊社オリジナルのオーストラリアシャークベイ塩田の天日塩です♪

※ 乾燥後の白菜の 2.5%～3%が適当とのことで、約 85g 使用