

地元の農産物を使用した「三升漬」作り

平成29年7月27日

納内地域集落対策協議会では、地元の農産物を使った食品加工として、「サロンなごみ」のスタッフが納内で採れた「唐辛子」を使用して、北海道の郷土料理の一つ「三升漬」を作りました。

各家庭で「三升漬」を作る方は多くいますが、納内地域集落対策協議会の安藤会長から、使用する材料の「唐辛子」と作り方、保存方法にこだわった男の料理「三升漬」を教わり4リットル瓶に2本作りました。

仕込みが終わった「三升漬」は、2週間、毎日1回必ず混ぜて常温で保存し、2週間が経過したら食べられますが冷蔵庫に保存して2年後が最も美味しくなります。出来上がった「三升漬」は、各スタッフさんと「サロンなごみ」で試食していただきます。2回目は9月9日に仕込みました。

