

## 地元の農産物を使用した「ニシン漬け」作り

平成29年10月31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大根、人参、キャベツを使用して、北海道を代表する漬物「ニシン漬け」に挑戦しました。メンバーの中には、「ニシン漬け」を作ったことのないスタッフもあり、納内地域集落対策協議会の安藤会長から、メンバーの各家庭での作り方、材料も少し違う、こだわりの「ニシン漬け」を教わりました。漬け終わった「ニシン漬け」は2～3日位は全体をかき混ぜてなごませ、4～5日位で試食して酸味が出てきたら冷蔵庫に保管して2週間ほど待ちます。出来上がった「ニシン漬け」は、11月28日(火)開催の「蕎麦打ち体験会」で、一人暮らしの高齢者の皆さんにお蕎麦と一緒に試食していただきます。

