

## しば漬け

今は梅の季節、市場に行ったら大量のシソが売っていました。今年はちょっと気に入っている小ぶりの梅が手に入らないので、今年の梅干造りは諦めました。そんなんでシソを見ても何も感じなかったのですが、値段を見るとヤケに安いので例のごとく値段に釣られてしまい、「しば漬け」を作ってみようと考えたんです。しば漬けとは、赤紫蘇を使うので紫葉漬けが正しいのであって、柴漬けではないはずなのに、何故か柴漬けが通用です。

茄子だけで漬けるのが本筋らしいのですが、キュウリとミョウガも少々入れてみました。キュウリは大量の水が出るので、先に塩を振って水を出しておきます。あとは茄子とミョウガを入れ、少量の生姜も入れてみました。塩を入れすぎるといけないので少なめにして、足らなければ後で入れます。そして赤紫蘇の葉を大量に入れてを繰り返します。

上手くゆけば、乳酸発酵により酸っぱくて、シソの香の良い漬け物ができます。写真のはまだつけて三日目ですが、押し蓋に泡があるのが見えますでしょうか？すでに乳酸発酵が始まっています。所詮三日ですのでナスなどはまだ色が浅いですが、なにかそそられますよね。ミョウガなんぞ普段は一切食べないのに、この漬け物では食べるのです。それにしても、なんだってやればできるものです。もっと濃く色づくのが楽しみです。

