

しば漬け その後

このまえの「しば漬け」のその後の報告です。どうせダメにしたんだろうって？とんでもありません、ちゃんと出来ていますし、ちゃんと食べていますよ、美味しくできました。ホントにこの世のことは、やってみれば簡単なことばかりです。自分で作ると思いも深まりますし、愉しさ倍増なんです。ついでに自分で自分のこと素直に褒めてあげられるんです。それでもって美味しいなんて最高のことですよね。そんな料理への挑戦、お勧めいたします。

さてこの前のときに、塩分を効かせ過ぎないように、塩は控えめにしたと書きましたが、実際に塩分は少し足りなかったようでした。そのぶん乳酸発酵した『しば漬け』は酸味が効いて、もしかしたら効きすぎくらいでした。それで、塩分を足そうと思ったのですが、ここでいいことを思いついたのです💡 それは、ふりかけの『ゆかり』を使って塩分を足すことです。もともとの乳酸発酵した漬物の液は充分にありますから、野菜を新規に足しても、ゆかりのシソ成分と塩分で薄くもならず更に味が濃くなるのではないかと考えたのです。結果、大成功でした。塩分とシソの香を増量するのです、より美味しくなりました。ゆかり色（紫色）に染まった縁のナスやミョウガなどが、いっそう愛しくなりますよね♪

紫のひともとゆゑに武蔵野の草はみながらあわれとぞ見る 古今和歌集 詠み人知らず

