

# キュウリのQちゃん漬け

- 1 必ず夕方から作り始めます。  
水が沸騰したらキュウリを入れる  
2分間沸騰させて、一晩寝かせます。  
蓋は絶対しない。



- 2 翌朝、鍋から取りだして輪切りにする。



- 3 手で絞る代わりにきれいな洗濯袋に入れて脱水機(3分間を2回)にかける。



- 4 脱水後のキュウリ



- 5 生姜1かけとたかのつめ5本を調味料で沸騰するまで煮る



- 6 脱水したキュウリを入れ2分間煮ると出来上がり。冷めたら蓋をする。  
一晩漬け置き翌朝から食べれます。



## 材料

きゅうり	3キログラム	} 調味料
しょうゆ	400CC	
みりん	400CC	
5倍酢	20CC	

シウガ、たかのツメ、ゴマ、こんぶなど

## 参考レシピ

### 材料

太めのきゅうり	3kg
土しょうが	1かけ
タカのみめ	4本

### 調味料

しょうゆ（中六）	400CC
みりん	400CC
五倍酢（JAで）	20CC

※出来る限り五倍酢を使用するが、  
3倍酢の場合は45CC使用

### 1日目

夕方から始める。

- 大き目のナベでお湯を沸かし、沸騰したらきゅうりが全部浸かるように入れ、全部入れ終わった時から2分間でガスの火を止める。（2分間は厳守する）
- そのままお湯を捨てずに1晩おく。  
絶対にフタをしないこと。

### 2日目

- 次の朝、キュウリを取り出し輪切りにし、洗濯網に入れて脱水機に3回掛けてしっかりと水気を抜きます。
- 土しょうがを短冊切りにし、タカのみめは太め切り、調味料を入れて、沸騰するまで煮る。
- 沸騰したら絞ったキュウリを入れて2分間煮たらガスを止める。  
今回も絶対にフタをしないこと。  
フタをすると柔らかくなりすぎて食感が悪くなります。

※ 洗濯機はなんだかいやだなと思う方は、下記の道具でも何とか可能です。



### 3日目

いよいよ食卓に出せます。

お酒のおつまみに、お食事のお供にどうぞ！。

### 4日目以降

- 冷蔵庫に保管すれば3週間は大丈夫です。
- 長期保存する場合は、容器を焼酎等で消毒して冷凍してください。  
1年以上保存出来ます。