

(3) あぶくまのこうようづけ紅葉漬

(福島紅葉漬株式会社資料)

・紅葉漬は、梁川町で300年も前から作られていました。



・北海道でとれたさけをつかいます。



・いくら（さけのたまご）やはらわたをとりのぞきます。



・はらわたをとり、きれいに水あらいします。



・3まいおろし（ほねとみに分ける）にし、かわをはぎとります。



・一口で食べられるように、みを小さく切ります。

県内の店ばかりでなく、日本中に送られます。

紅葉漬が作られるようになったわけ

- ① 宮城県丸森町のあたりのあぶくま川で、さけがたくさんとれ、梁川町まで売りにきました。
- ② 冷ぞうこがなかったころ、できるだけ長もちさせて食べられるように、こうじでつける方法が考え出されました。
- ③ むかしから梁川町だけに作りつたえられてきた食品を、これから先の人たちにも食べつけてもらいたいというねがいがありました。



・しおやこうじ、いくらでつけこみ、1ヵ月ぐらい冷ぞう室におくとできあがります。

