

## あんぼ柿のなます



### [材料]

- \* 大根 輪切り5センチ程使用
- \* あんぼ柿 1つ
- \* 塩 ひとつまみ
- \* (a)酢 小さじ2
- \* (a)砂糖 小さじ1

### [作り方]

福島県の五十沢はあんぼ柿が盛んで有名です  
スイーツで食べるだけでなく和食にも変身しますよ

- ①大根の皮を剥き千切りにする
  - ②千切り大根を塩ひとつまみで塩もみする(10分程置くと水分が出る)
  - ③あんぼ柿はヘタとタネをとり大根に馴染みやすいように薄く切る
  - ④(a)の調味液を混ぜる
- そこに②の塩もみした大根の水分を絞り合え③のあんぼ柿も合える

※出来上がりは写真と同じくらいの一握みの量ができます

なますで酸っぱいながらも大根のシャキシャキ感や、あんぼ柿特有のねっとり甘いが絶妙にマッチしていて意外と美味しいです