

ばんさまと孫の島子の郷土料理レシピ



カナカブ漬け

材料

カナカブ・・・4kg

砂糖・・・1合

酢・・・700～900g

塩・・・2合



作り方

- 1 まず「カナカブ」をご一本づつよく洗え。
- 2 洗った「カナカブ」をご塩と砂糖と酢をごきやま（混ぜる）して約1.5倍の重さの重石のせで漬けでおぐんだあ。
- 3 水がでできたら順番に小さい重石どごのせでげえ。
- 4 一週間つけたら完成だあ。

