**白菜のキムチ漬け**

|  |  |
| --- | --- |
| **キムチ　１５㎏** | **下準備** |
| 白菜 | Ｌサイズ　７～８個 | １／６にカットし、３～４％の塩で漬ける |
| 大根 | ３㎏ | 千切り |
| 人参 | １.５㎏ | 千切り |
| にら | ３束 | ３cmの長さにカット |
| 生姜 | ３００ｇ | ミキサーにかける |
| にんにく | ３００ｇ |
| リンゴ | ２㎏ |
| 玉ねぎ | １㎏ |
| オキアミ塩辛 | ３００ｇ | リンゴを少し残し、一緒にミキサーにかける |
| もち米 | ３合 | お粥状に煮てミキサーにかける |
| 砂糖 | ２００ｇ | お好みで隠し味程度に |
| 魚エキス | １５０cc | イワシエキス等 |
| 塩 | 少々 | 味見をしながら調整 |
| 白ゴマ | ７０ｇ | すりゴマ |
| 黒ゴマ | ７０ｇ |  |
| 唐辛子 | ３００ｇ | 韓国産を使用「粗挽き２００ｇ・粉１００ｇ」 |

＜作り方＞

・カットした白菜を樽の中で塩漬けにして、２～３日おく

・白菜を樽から出して絞っておく

＜ペースト作り＞

・材料をすべて混ぜて味を整える

・白菜の１枚１枚の間にペーストを入れて、外の葉で包むように入れて漬け込む

・軽い重石をのせて４～５日経つと味が良く染み込む