

**料理名****へびうりの鉄砲漬け（酒粕漬け）****◎ 材料**

- ・へび瓜
- ・コショウの葉
- ・みょうが
- ・生姜
- ・人参
- ・大根
- ・細切り昆布
- ・砂糖
- ・塩
- ・酒粕

**◎ 作り方**

- ① 瓜は20センチ位に切り、中の実を取り出す。
- ② 中に入れる野菜は、生姜・大根・人参・細切り昆布・みょうが等を細く千切りにして塩を少しまぶす。
- ③ 中の実を出した瓜の芯に②の具を入れる。
- ④ 容器の中に並べて塩を少しまぶして5日位、押し石をする。
- ⑤ 押し石した瓜を出して布袋に入れて酒粕につける。