日野菜の漬け方　②:

さくら漬け（浅漬け）

＊材料名	
日野菜	1kg
塩（粗塩）	50g
酢（米酢）	130mL
砂糖（中白）	90g

1. 日野菜の根の部分は、短冊（長さは3cm程度）にスライスして、葉は細かく刻む。あまり薄くスライスせず、やや厚み（2～3mm程度）がある方が歯触りが良い。短冊にするのは、輪切りに比べて日野菜の繊維が切れてしまわず、歯触りが良いため。本校の低学年では、切りやすいように輪切りにしている。
2. ボール等に入れて塩を混ぜ、（軽く水が浮かんでくる程度に）十分に塩となじませる。
3. 押し器に日野菜を入れ、出てきた水は捨てる。圧をかけて一昼夜塩押しする。
4. 塩水をよく切り、甘酢（酢と砂糖を混ぜたもの）に漬け、軽く圧をかける。
5. 必要な分だけ取り出し、軽くしぼってから盛り付ける。2日～1週間ぐらいが食べ頃。
6. 淡い桜色（ピンク）を出したい場合は、葉と根を別々に漬け、食べる前に混ぜ合わせると良い。
7. 灰汁（あく）抜くのため、お湯をかけてから塩漬けする方法もある。