

<https://cookpad.com/recipe/7053835>

①レシピのページのURLの最後の数字

← → ↻ <https://cookpad.com/recipe/7053835> 🔍 📄 ☆

毎日の料理を楽しみにする フル

 369万
レシピ

梅シロップ ズッキーニ 梅干しの作り方 じゃがいも サラダ

菊ごぼうの醤油みりん漬け



特有の香りと歯触りがあるヤマゴボウ。切り口が菊の花の模様に似ていることから『菊ごぼう』と呼ばれています。

 岐阜県恵那市

材料

菊ごぼう	100g
醤油	50cc
みりん	50cc
酒	大さじ1

作り方

- 菊ごぼうはきれいに洗って水気をふき取っておきます。
- 醤油、みりん、酒を小鍋に入れ火にかけて、沸騰したら火を止めます。
- 耐熱のチャック付きビニール袋などに1と2を入れ、3日ほど常温で置き、味が染み込めば出来上がりです。
- 食べるときは、食べやすい大きさに切ります。

コツ・ポイント

菊ごぼうは洗ってすぐ、生で食べることができます。香りがよく、風味も損ないません。つけ汁に漬けたまま、しばらく保存できます。冷蔵庫で保存することをお勧めします。菊ごぼうの醤油漬けを使った巻きずしも美味しいです。

このレシピの生い立ち

ヤマゴボウは「飛騨美濃伝統野菜」にも認定されています。栽培の発祥地は恵那市岩村町といわれ、江戸末期より栽培があったとされています。「ヤマゴボウ」・「菊ごぼう」は地方名であり、「モリアザミ」（きく科あざみ属）が本来の名称です。

レシピID: 7053835 公開日: 21/12/22 更新日: 21/12/22

②レシピのページの一番下