

漬けものエブリデー

うかたま



本格的な寒さがやってくる前に、白菜や大根、収穫した野菜を大きな樽に漬けて、春先まで食べる。それが、冬でも野菜を絶やさないための知恵でした。その知恵は今、食べつなぐためだけでなく、常備菜にもなる“当座漬け”に進化しています。スペイスやハーブを加えた海外の漬けものや、小さい台所でもできる発酵漬けは、つくるのも楽しい！