

菜の花漬け

H20.4.9.

5年生が上高野名産の『菜の花漬け』をしました。学校の畑に咲いている菜の花を摘み、早速樽に漬け込みました。漬け込み作業をしている辺りには、菜の花の香りが漂っていました。数週間もすればおいしい『菜の花漬け』ができあがります。



学校の畑に咲き誇った菜の花。花の部分を摘み取ります。



水道水でしっかり洗った後、水を切ります。



塩、ぬか、たかのつめを使って樽に漬け込みました。