

# たけのこの保存方法！ 半年持つ

この保存方法なら半年間もちます。

**材料** (たけのこ 1本分)

たけのこ 1本 500g 位

水 2カップ

塩 大さじ 1



1 生のたけのこはぬかで茹でる

2 蓋がしっかり閉まる瓶に水と塩を入れ下ゆでした筍を適当な大きさに切り入れる。(筍が水にしっかり浸るまで水を入れて下さい)



3 冷蔵庫で保存。食べる時は水に半日程度つけて、塩抜きしてから調理してください。

## コツ・ポイント

筍の量で塩と水は調整してください。

2週間位なら、塩を入れなくても大丈夫です。水に浸かる位にして、水は取り替えないで下さい。旨味が落ちます。