



茹でた筍の保存(瓶詰)

1. 茹で上がった筍を適当な大きさに切って、出来るだけキッチリ瓶に詰める。(料理によって一回の使用量が異なるのでいろいろな大きさの瓶を用意する)筍を詰めた瓶に、水をギリギリいっぱいまで入れて緩く(きちんと閉めない)蓋をする。
2. 1 の瓶を鍋に並べ、(小さな瓶の下には小鉢などを置いてすべての瓶の高さを揃える)瓶の肩まで鍋に水を入れて火にかけ、沸騰させて 20 分煮る。
3. 火傷に気を付けて瓶を取り出し、蓋をしっかりと閉め(ジャムの保存と同じ)、今度は瓶の全体がお湯に浸かる(もう瓶は転んでいても大丈夫)ようにして 30 分煮沸する。
4. 鍋から瓶を出して逆さに置いて冷ます。

一年間、常温で保存出来ます。筍は様々な料理に使います。手元にあると便利です。
市販されている長期保存の筍には薬品を使って見栄えを良くしているものも多くあります。