

# 蔬菜加工

## 醬越瓜

### 瓜

微美

越瓜(シロウリ)本地名  
越瓜。若在盛產期中，加工醃  
漬，做成醬菜(ウリのツケモ  
ノ)最為合算。

越瓜做成的醬菜質嫩而脆  
，風味很好，能長期食用，在  
蔬菜缺時取來佐食，非常可口  
有味的。

現在將「醬菜越瓜的做法  
」，介紹於後，以便各地農友  
主婦們參考。

#### 一、材料

越瓜一〇公斤。食鹽一。  
〇一。五公斤。黃豆製成的  
上級釀造醬油一—二瓶。砂糖  
、甘草及蕃椒粉末各少許(視  
各人口味可以酌量增減。)

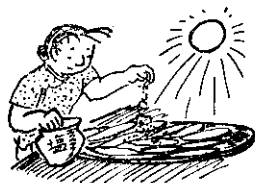
#### 二、方法

①把越瓜直剖為兩片，除  
去種子後，將鹽分別均勻的擦  
塗於切開的瓜面上，就是所謂  
的瓜船面上，然後放在太陽下  
晒之。



下午太  
陽落西  
時，等  
晾涼了  
以後  
就收集在一起放入缸內，或木  
桶中，上面用重石壓緊。

收集時要排列整齊。也可



平放在木  
板上，然  
後另用一  
板蓋在放  
整齊的瓜  
上，再用  
石頭壓起  
來。

③第二天早晨再拿出來晒  
，壓出的水丟棄不用，下午又  
收起來壓緊過夜。如此經過三  
天以後，用冷開水洗去過剩的  
鹽分(但不能浸水太久，以免  
失去越瓜原有的風味)，待晾  
涼之後把各隻瓜片再縱剖二三  
片後，橫切為小薄片，放置乾  
淨的桶內。

④將砂糖甘草，蕃椒和醬  
油混合調  
成你所愛  
好的口味  
的調味液  
，液倒入  
裝滿瓜片  
的桶中，  
圖(最好是  
經過煮沸，等冷了以後再用)  
。攪拌一、二次，使調味液能  
够滲入，調味液必須滲透完全和  
防止表面生霉，然後蓋醃一、  
二天以後就可以食用了。



經過煮沸，等冷了以後再用)  
。攪拌一、二次，使調味液能  
够滲入，調味液必須滲透完全和  
防止表面生霉，然後蓋醃一、  
二天以後就可以食用了。

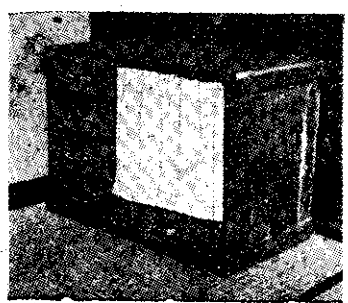
三、製造時應注意的幾  
點

①取醬菜越瓜食用時，必  
須用乾燥清潔的器具或筷子入  
木桶內取，然後仍要加蓋，以  
防蒼蠅污物等侵入，以致越瓜  
腐壞。  
②醬越瓜也可以做福神漬  
之原料。  
③種植越瓜的農友們，如  
果採取果實後，不能隨時售出  
時，可以先粗漬起來(只是用  
鹽醃)等到農閑期時，再洗去  
鹽份，切碎製成醬菜，因為這  
樣需要貯藏時期較久，所以應  
另加食鹽，普通貯藏半年以上  
的，十公斤越瓜可加到二、五  
—三公斤。

## 空箱的利用

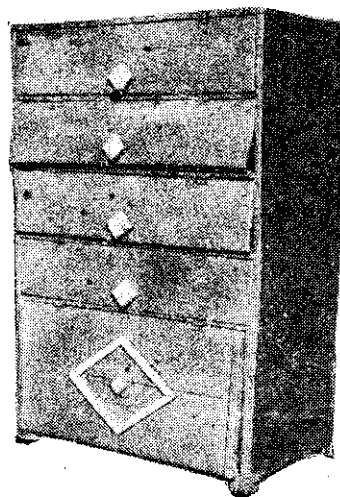
你不是感到家  
中零星物件太多而無  
處安放?假如你會利  
用舊木板或木箱釘成  
各種的小櫃子，鞋櫃  
、衣櫥、或廚房內用  
來收藏鍋碗或瓶罐的  
小櫃等，那麼你家裡  
的東西就有地方放了  
。這裡介紹兩種小櫃式樣參考。

左面的鞋櫃，是用三只一樣的木箱改造的。上  
面兩個木箱都是將底板改成中格，下面一個木箱保  
持原樣，裝上門後，三只木箱疊在一起，釘好就可  
放鞋了，下層較高，可以放高統皮鞋、膠鞋或其他物件等。



#### 右圖小櫃

是在木箱上裝  
了五個抽屜而  
成的，可以用  
來放衣服，書  
籍等，也可以在  
廚房裡放碗  
碟用，這是非  
常實用的。



## 少女夏裝

這件衣服沒有袖子，裙擺寬大，所以熱天穿  
着非常涼爽。材料最好選條紋的布、麻或綢都可  
以。上身直裁，裙斜裁，兩個橫條有扣的口袋，  
加上一件短短的外套，會令人有活潑的感覺。