

大根の甘酢漬

大宮町三重 谷川美代子

材 料

大根..... 3kg
赤とうがらし..... 1本
酢..... 1カップ
砂糖..... 250g
塩..... 90g

作 り 方

大根は皮をむいて5cm長さの輪切りにし、さらに縦半分に切る。
鍋に酢・砂糖・塩を入れ、砂糖が溶けるまで中火で煮立てて、冷ます。
清潔な漬物容器に大根と、種を取った赤とうがらしの輪切りを入れ、を注ぎ入れる。押しふたと重石をして、保存する。

メ モ

一昼夜したら食べることができる。
たくさん漬けるときは、分量の塩で下漬けし、2日ほどして「せい(塩水)」があがれば、せいの半量に酢と砂糖を入れて煮立てて冷まし、あとは同じようにする。漬け水の残り半分は捨てるので、少し甘い仕上がりとなる。

いる道具

漬物容器

◆ 五倍酢を使って ◆

<材料> 大根 3kg、五倍酢 50cc、砂糖 350g、塩 90g、漬物の素 小さじ1
塩漬けした大根に酢と砂糖を混ぜ合わせたものをこすりつけてから漬け込むとよい。漬物の素は美しく仕上がる。

◆ 大根の焼酎漬 ◆

<材料> 大根 10kg
、塩 400g、砂糖 200g
、焼酎 (35°) 5カップ
、うこん粉少々、昆布少々
、トウガラシ 2~3本

大根は皮をむき、2つ割りにして2~3日干す。
材料を全部、食品用のポリ袋に入れて輪ゴムでしめる。1日に1~2回上下をかえる。
1週間したら食べることが出来る。重石の必要がない。