

たくあん

峰山町鱒留 中村悦子

材 料

大根 (干したもの)..... 10kg
塩..... 450g
赤とうがらし..... 5~ 10本

米ぬか..... 2升
柿の皮 (干したもの)..... 500g
ザラメ糖..... 500g
焼酎..... 1カップ

作 方

大根はきれいに洗って1週間ほど干す。

大根を分量の塩で下漬けて1週間ほどおく。せい(塩水)があがる。

本漬ける。米ぬかと柿の皮、ザラメ糖を混ぜて、焼酎とせいで手づくねることが出来るくらいのかたさに練る。せいで水分調整をする。

清潔な漬物容器に のぬか床を薄く敷き、大根を1列並べる。ぬか床を少しのせ、交互にはさんでいく。間に半分に割った赤とうがらしをふる。最後はぬか床を上にし、大根の葉の干したものをのせて重石にする。

メ モ

20日ほどで食べることができる。
焼酎を入れるので、春までもたせることが出来る。

いる道具

漬物容器