

★たくあん漬け

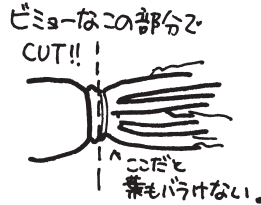
ご紹介しているのは昔ながらの塩だけのたくあん。これはお砂糖の入るレシピ。ちょっと甘めで失敗の少ない仕上がります。

★材料

干し大根5kg、ぬか500g、赤唐辛子4本、洗双糖1カップ、塩300g

★作り方

①葉を切り落とす。葉はあとで使うのでとっておく。



②大きめのボウルでぬかと調味料を混ぜる。

③熱湯消毒をした容器に、②をひとつかみ振り入れる。大根はまな板の上でコロコロ転がし、柔らかくしておく。

④すきまなく大根を詰める。すきまができたら切った大根を詰める。

⑤②を大根が見えなくなるまで振り入れる。

種を抜いた赤唐辛子を2本散らす。

⑥一段目と同様、大根をできるだけぴっちり詰める。隙間には葉を詰める。まだ大根があったら、3段目を同様に繰り返す。

⑦表面を切り落とした大根の葉でおおい、平らにして唐辛子を散らし、残りのぬかを振り入れる。

⑧重石が平均してかかるよう、表面を平らにして中ぶたをし、大根の重さの2~2.5倍の重石をのせ、ほこりが入らないよう新聞紙などでおおい、口をひもで結んでおく。冷暗所に保管。

⑨4~5日たって水が上らない場合は、重石を足す。水が上がったら重石を少し減らす。目安は中ぶたにかぶる程度。1カ月半で食べられます。

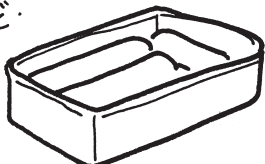


おひじょうり
まるく平らにおひ。
ひょうりはムスガシイ...

⑩4~5日たって水が上らない場合は、重石を足す。水が上がったら重石を少し減らす。目安は中ぶたにかぶる程度。1カ月半で食べられます。

⑪4~5日たって水が上らない場合は、重石を足す。水が上がったら重石を少し減らす。目安は中ぶたにかぶる程度。1カ月半で食べられます。

フェイントなど。
油の相性が良いので、いろいろ使ってみてね。



できあがったら、小分けして冷蔵庫に。おせげけしに Good。

★醤油漬け

醤油に漬けるだけで、おいしい大根漬けの出来上がり！たくあん漬けだけじゃもったいない。ぜひ1本くらい醤油漬けにしてみてください！

★材料

熱湯消毒したビン、唐辛子、にんにく、ゆずの皮、昆布に細切り、干し大根適宜

★作り方

①干し大根を拍子木切りか輪切り、輪切りの半分などの大きさに切る。厚めに切った方が良い。

②ビンに干し大根を入れ、にんにくの場合はひとかけ、ゆずの皮、唐辛子など好みの薬味を入れて、醤油をひたひたに注ぐ。昆布のかけらも忘れずに。

③1週間もすれば食べられます。お正月にもまだ大丈夫です。

※唐辛子味、ゆず味、にんにく味などビンをそれぞれに分けたり、組み合わせたりするとさらに楽しい。ゆず&唐辛子味はとくにオススメ。



★ビール漬け

長期間常温で保管できるスグレモノ。しかもウマイ。6月頃に食べてみたら、まるでいぶりがっこのよう。これはオススメです。ぜひ試してみてくださいね！

★材料

干し大根3~4本くらい、ビール350ml、からし粉20g、洗双糖300g、酢250cc、塩100g

★作り方

①調味料を全て混ぜ、熱湯消毒した漬物容器に干し大根を入れて調味料を注ぐ。足りない場合は、ビールで調整。

②干し大根がぶかぶか浮かばないように、中ぶたをして重石をする。

③1カ月ほどで食べられます。

※新農研の佐藤節子さんに教わったレシピです。

できあがりはおめ色(最初はからし色)



漬ける時、きょうな大きさに切ってOK。