

[illegible]

<材料>

大根	10kg
米ぬか	800g
ザラメ	700~800g
塩	300g
焼酎	200cc
着色料（黄）	お好みで

＜作り方＞

- ①大根は洗って一週間くらい干す。
- ②頭とお尻を切り落とす。大根をもむ。
- ③米ぬか、ザラメ、塩、焼酎、（お好みで着色料）を混ぜて漬け液を作っておく。
- ④樽にビニール袋を被せ、底に漬け液を少量入れる。
- ⑤干した大根を一段並べて、漬け液を振りかける。その作業を繰り返して重ねる。
- ⑥落としフタをして重石を載せる。そのうち水分があがってきたら重石を半分くらいにする。

漬けてから 20 日くらいで食べごろになります ♪

<材料>

きゅうりの焼酎漬

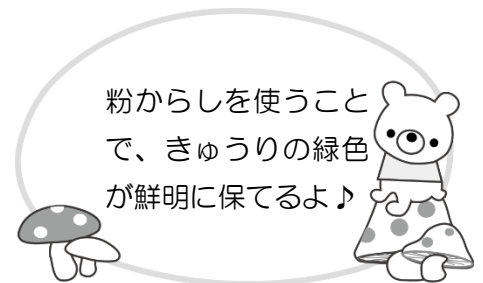
<材料>

きゅうり	5kg
白砂糖	1kg
塩	350g（材料の7%）
焼酎	180cc
粉からし	50g

<作り方>

- ①大きな容器にきゅうりと全部の調味料を入れてかき混ぜる。
- ②①を大きめのポリ袋に入れて口を閉め、何度も揺すって味をしみこませる。
- ③そのまま樽に入れ、重石をしないで3日位おく。
- ④きゅうりを樽から引き上げて（汁は捨てる）、別容器に移して冷蔵庫で保存する。
（1ヶ月は保存できる）

漬けてから5日くらいで食べごろになります♪



粉からしを使うこと
で、きゅうりの緑色
が鮮明に保てるよ♪

〇〇✳〇〇〇✳〇〇〇✳〇〇〇✳〇〇〇 **長芋の千枚漬** 〇〇✳〇〇〇✳〇〇〇✳〇〇〇✳〇〇〇

<材料>

長いも	500 g
酢	60 g
砂糖	35 g
食塩	13 g
みりん	12 g
昆布	1 g
唐辛子	0.1 g
干し菊	1.5 g

【下ごしらえ】

- （１）昆布は細切りにする。
- （２）干し菊は茹でて戻しておく。
- （３）唐辛子は小口切りにしておく。

<作り方>

- ①長いもはよく洗浄し、皮をむく。
- ②次にスライサーで厚さ1 mm 程度に薄く切る。
- ③みりんを鍋に入れ沸騰させ、砂糖と食塩、半量の酢を加えて溶かし、最後に残りの酢を入れて火を止め、漬け液を作る。
- ④長いも、細切りにした昆布、ゆでた干し菊、小口切りにした唐辛子を交互に重ね、最後に上から漬け液をかける。
- ⑤軽く重石をして冷蔵し、1～2日漬け込む。

漬けてから3日くらいで食べごろになります♪