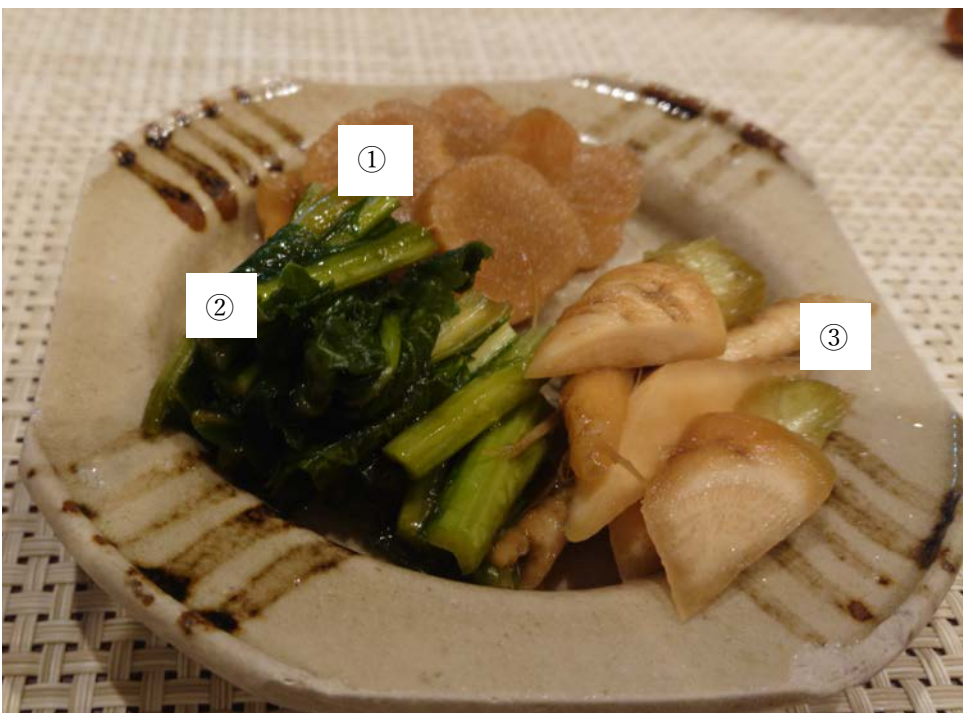


たくあん・漬け物

『たくあん』です。こういう当たり前のものが、当たり前に手に入らなくなってきた時代です。昔は店で売っているものだって、日干ししてから漬けられた「カリッ！」と音がする当たり前のものでしたが、いまは余程探さなければ売っていませんよね。しょうがないので干し大根を買ってきて自分で作るのです。ですが私の場合は移動していることが多いので、程の良いものをゆっくり楽しむことができません。楽しむ前にダメになってしまうこともあったので製法を変えました。それは大根を徹底的に干すことなんです。元からすれば1/10程度になるまで干してしまいます。それを塩を混ぜた糠に混ぜておく（漬けるのではなく）のです。もう一つは醤油漬けにしておくのです。水分のほとんどない糠混ぜ大根は若干味がつく程度です。そのままでは硬くて食べられませんが、水に戻しておくとなかなか噛み応えのある沢庵風になります。しょうゆ漬けもしかりです。普通の方にはお勧めする方法ではありませんが長く保存できる方法の一つではあります。風通しの良い冷えた物置があって、たくさん保存できる環境ならばこんなことは不要ですが、マーケットの液漬けのフニャフニャしたたくあんはダメという方には、こんな方法しかありません。①徹底的に干して ②食べるまえに水に戻す ③糠漬けにする or 醤油で漬ける です。噛み応えのある「シネッ！」もしくは「固え！」といたくなる根性のある沢庵ができあがりますよ。



固く干した大根を糠に入れておき、水に戻してから、もう一度糠漬けしたもの



① 日干し大根を薄めた醤油で戻したもの

② 水かけ菜を薄めた醤油+ソバツユで漬けたもの

③ 水かけ菜の根を切って②と一緒に漬けたもの。食べられるか不安でしたがうまいです。