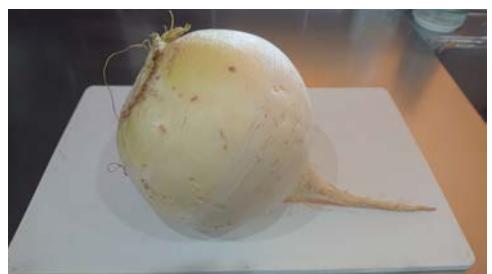


聖護院大根

山崎いの日溜まりにある農産物直売所「おごっそう家」、ここに行くのが楽しみです。近在の集落の人たちが色々な野菜をつくり、安価に提供してくれます。今回は聖護院大根がありました。大根？蕪？なんて悩みそうですが聖護院大根と聖護院蕪（かぶら）は別物です。どちらも京野菜ですが厳然と大根と蕪の区別があるのです。

今回は大根ですが私はこちらが好きです。今回は聖護院大根で蕪の千枚漬け風を作つてみました。先ず皮を厚めに剥きます。①剥いた皮は纖維方向に短冊に切つて、ソバツユ+醤油+水で漬け汁にしタッパで保存します。剥かれた身のほうは大型ピーラーで丸く削ります。②削つた薄い大根は軽く塩して、タッパに保存。③丸い身は半分に切つて薄くスライス。まとめて手に載せて一枚一枚めくりながら軽く塩をし、タッパに並べて一晩おきます。翌日の汁が適量ならば、それに昆布、鷹の爪、甘い日本酒の煮切りを冷まして少量の酢を入れかけまわす。今回は甘い酒がなかったので甘柿のスライスを混ぜてみました。私は休日のひまつぶしと愉しみのために一枚一枚塩してますが、忙しい方は全体に塩をしたって同じこと、大根から水が出て結果は同じになりますからね。ただ漬け汁も捨てませんから塩加減にはご注意を！あまりに大根からの汁が多ければ飲んでしまいます。その程度の塩加減です。②は即日、①と③は翌日から食べられます。浅漬けの素なんて必要ありません。

ひとつの野菜で三つの異なつた食感と味わいがしみじみと楽しめます。それとこの野菜を育てた人と風土を想つて感謝しつつ味わえるいまの自分をつくづくとあり難く思う今日この頃です。 ホントナンダカラネ 😊



↑
スライス大根・千枚漬
大根葉漬・大根皮漬
自家製麹甘酒

千枚漬
皮 漬
スライス
↑
朱色は甘柿

