

7 1 . 柿のなます (その 2)

庄内地方

材料	(5 人分)
大根	700g
干柿	4 個
砂糖	大さじ 3
酢	大さじ 3
塩	少々

用具

- おろし金
- ボール

作り方 (準備)

- 大根は皮をむいて、おろし金でおろしておく。
- 干柿はへたをとり、ぬるま湯で洗っておく。
おろした大根は、さっと水気を絞ってボールに入れる。
干し柿は細かく切る。
大根に干柿、砂糖、酢、塩を加えて混ぜる。
翌日になると干柿の甘さが出て食べ頃になる。

ポイント

以前は、穴が荒く、下に落ちるおろし金を用い、上から下へむけておろしていき、粗めのおろし大根で作った。

干し柿の食べ方

10月下旬頃から、柿の皮をむき、縄で編んで軒下につるしておく。
干してから、1ヵ月から40日くらいたつと白い粉がふき、食べ頃となる。

(羽黒町 しゃくなげ会)
丸山 とよせ