

## 5 2 . かぶの一本漬

最上地方

### 材料

- 下漬

かぶ 10 kg  
食塩 500g

- 本漬

下漬かぶ  
米こうじ 500g  
砂糖 300g  
温湯(70 ) 1/2 カップ  
食塩 大さじ 4  
赤とうがらし 2~3 本

### 用具

- ボール
- 漬物用樽
- 重石 下漬用 10 kg  
本漬用 4 kg

### 作り方

かぶはよく洗い、ヒゲをとり、葉の間の土、ゴミを取り除く。葉の 2/3 を取り除く。きれいにしたかぶを最初に下漬けする。樽に塩をふりながらかぶを漬け込み、同量の重石をのせて漬ける。

水が上がってきたら(5日~1週間)取り出し本漬けする。

こうじに 70 のお湯を注ぎ、やわらかにし、それに砂糖、塩、輪切りにした赤とうがらしを混ぜ合わせる。

あらかじめ熱湯で洗っておいた樽に、こうじを一握り入れ、下漬けしたかぶを、なるべくていねいに、隙間を作らないように入れ、こうじを振りかけ、これを交互に繰り返して漬ける。入れ終わったら押し蓋を置き重石をのせる。重石を重くすると、歯切れが悪くなるので、軽くする。2週間頃から食べられる。

### ポイント

- 下漬けの重石は、きつくする。
- こうじで甘酒を作って漬け込んでも良い。皮をむいた大根なども、この手順で漬け込んでも良い。

(新庄市 松の会)  
小関 喜久子