

## 6 2 . 大根のぶどう漬

置賜地方

### 材料

生大根	2 kg
塩	80g
砂糖	350g
酢	100 cc
ぶどう液	400 cc

(しぼりかすの場合 1 kg 位)

### 用具

- かめ
- 重石

### 作り方(準備)

- 大根の皮をむいておく。
- 調味料をそれぞれ計り、砂糖、塩、酢を混ぜ合わせる。

大根をかめにならべ、調味料をかけ、また大根を並べて漬け込む。

最後に、ぶどう液をかめのはじから差し入れる。重石をする。2～3日すると水が上がるので、1週間もすれば下の方から食べられる。まわりがほんのりと赤く染まり、ぶどうの匂いがして、爽やかな漬物になる。

### ポイント

- ぶどう液を入れる時に、調味料が下に沈まなように静かに入れること。
- ぶどう液の代わりに、ぶどうの絞りかすをいれてもよい。
- ぶどうは山ぶどう、またはキャンベルス等の方が色つきがよい。
- 大根の代わりに、かぶでもよい。
- かめから大根をとりだした後はよく密閉しておくこと。空気に触れる

時間が多くなると風味が落ちる。

- 絞りがすの場合は、布袋に絞りがすを入れ、漬け込んだ大根の上のせ、押し蓋の代わりにして、その上に重石をのせるようにする。

### メモ

酢は料理に爽やかな風味を与えるとともに、食欲を刺激する働きもある。

塩味に酢を加えることにより、丸みのある味になるし、殺菌効果があって漬物の日持ちも良くなる。

油物の料理が多くなってきている昨今、塩味だけの漬物より酸味のきいた漬物も好まれるようになっている。

(小国町 わらび会)

渡部 昌子