

35 . はりはり大根漬

庄内地方

材料

干し大根	200g
青豆	50 ~ 100g
するめ	30g
にんじん	70g
数の子	300g
酒	1 カップ
醤油	1/2 カップ
みりん	1/2 カップ

用具

- はさみ
- ボール
- 木ぶた（ボールの中に入るもの）
- 重石

作り方（準備）

- 青豆は一晚、水に浸しておく。
- 数の子は、2時間位水に浸して7分通り塩気を抜く。

干し大根は小口切りにし、ぬるま湯で、もみながら2～3回お湯を替えてよく洗う。

戻した大根をザルにあげて、水気を切る。

にんじんは皮をむいて、細い千切りにする。

するめは千切りにする。

一晚水につけた青豆は、やや歯ごたえが残る程度に茹でる。

大根、にんじん、するめ、数の子、青豆をボールに入れて分量の調味料をかけて混ぜ合わせ、木ぶたをかぶせて軽い重石をのせる。

1～2日後、味がなじんだら食べられる。

ポイント

- 干し大根を戻す時、余り水っぽくならない様に注意する。湯に浸したりしない事。
- 戻しすぎると、カリカリとした歯触りの良さが失われる。

干し大根の作り方

- 小さいくず大根を利用する。
- 生のまま大根を4つ割位にして、ワラなどで編んで、風通しのよい軒下などに吊して干す。
- 極細い大根は切らないでそのまま干してもよい。
- カリカリとした歯触りが何とも言えず、美味しい。
- 酒の肴などに喜ばれる。

（藤島町 藤の会）

阿部 ツル子