

たくあんの漬け方

1 材 料

干し大根	5 k g
粗塩	250 g
生糠（こぬか）	1 k g
ざらめ	130 g
赤唐辛子	適宜
昆布	適宜

2 道 具

漬物樽	1個（10号）
重石	干し大根の2～3倍
ビニールの袋	樽の大きさのあった物
ビニールの紐	1本

3 下準備

大根は、まっすぐで太すぎない物が良い。
洗って風通しの良い所でUの字に曲がるようになるまで干す。

4 漬け方

- ① 容器に生糠（こぬか）をいれ、塩、ざらめを入れて良く混ぜる。
- ② 漬物容器の底に①の糠を両手で3杯ほどすくって振り入れる。
- ③ 干し大根を、太くて長い大根は外側に、短くて細い物は内側に、上下交互にきっちり詰める。①の糠を両手で山盛り2杯ふりかけ、これを繰り返す。一段目と二段目では、大根の向きを変える（一段目に縦に詰めたら二段目は横に詰める）。
また、糠の量は上段になるほど多めにし、最後はたっぷりめに残すように配分する。
- ④ 全部が詰め終わったら残った糠を全部かけて平らにする。
- ⑤ 袋をしっかりと縛り、落とし蓋をのせ、体重をかけきっちり押し、干し大根の2～3倍の重石を乗せる。
- ⑥ 15～20日間たつと重石が沈み、水が落とし蓋の上に出たら半分の重石に変えて漬ける。