

「たくあん漬け」に挑戦しませんか

早や師走となりましたが、暖かい日が続き、「あいあい畑」の大根は、収穫前の青々とした葉で覆われています。やがてこの大根は、師走の冷たい風に吹きさらされて、浅漬けやたくわん漬けとなつて食卓に登場したり、漬物大好きの子どものオヤツになったりします。

ここで、当園流の漬け方をご紹介します。①大根は、一週間から十日位、しんなりと曲がるほどまで外で干します。②米ぬか、塩、たかの爪をよく混ぜます。③①を交互に入れて最後に、しっかり干してカラカラになった渋柿の皮、りんごの皮、みかんの皮などを載せます。その上に

干した大根葉をぎっしりとかぶせ、もう一度②をふりかけ、内蓋をして重石を載せます。浅漬けは水がしっかりと上がって塩がなじんだら食べられます。一ヶ月から四十日かかりますが、日がたととだんだんおいしくなります。たくあん漬けは少々塩を多くして、春まで寝かせてください。果物の皮などでとつてもよい香りとなります。

今年の冬は、伝統的な日本の食文化であるたくあん漬けに挑戦してみませんか。



園長先生と一緒にたくあん漬

