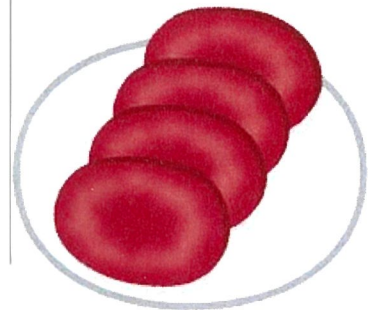


あかだいこん あさづ
赤大根の浅漬け



《材料》

- ・赤大根 500g
- ・白砂糖 大さじ1
- ・本みりん 大さじ1
- ・酢 大さじ2



《作り方》

- (1) 大根を薄切りにし、調味料を加え、混ぜ合わせます。
- (2) 1キロの重しをのせ、汁が上がれば、完成♪

だいこんづ
大根漬



《材料》

- ・大根 10kg
 - ・塩 500g
 - ・水 3.3kg
- ① (大根の 1/3 の量)
- ・ザラメ 1kg
 - ・ナンバン 少々
 - (みじん切り)
 - ・酢 少々
- ※色を付けるときは色粉を少し入れる。



《作り方》

- (1) ①に重石をしっかりとかけ 10日位漬ける。
- (2) 水を全部捨てて、二度漬けにする。
- (3) 桶に、大根→ザラメ→大根…と交互に並べ、酢を入れる。
- (4) 最初は重石を強くし、3~4日後軽くしていく。本漬けをしてから2週間後、完成♪