

4 しょうゆ漬け

大根のつぼ漬け

■作り方

①干した大根を漬ける日の朝取り込んで、まな板の上でよくもんで薄切りにする。

②漬け汁を煮立て、熱いうちに大根にかける。

※大根を播くのは九月一日から五日の間に播く。(白秋がよい)

※漬けこむ二週間前に収穫して葉を切り落とし、晷針に水糸を通し五本位づつリングにして干す。



■材料

大根5kg しょうゆ1升 ざらめ1.5kg 化学調味料少々
みりん少々 酢少々 タカノツメ

(資料提供者 表郷村 橋本操子さん)

5 酢漬け

いもがらの酢づけ

■作り方

①いもがらの皮をむき、一センチ位に切る。

②いもがらを塩と水少々で漬け、重石をして一晚おく。

③いもがらをしばって酢と砂糖で漬ける。



■材料

いもがら5本 酢 コップ1 砂糖大さじ5 塩

(資料提供者 中島村 古内照子さん)