

五、大根早漬ばやづけ香物かうもの

◎『大根料理秘伝抄』

大こん長さ三四寸に切 豎たてに三つ切にして桶に入 上より熱湯にへゆをかけ あつき内に取出し 外の桶に入塩沢山不利酒を少し打 押石か  
めにかけてをく也 半時ほどに上々の香物になる也 又糠 へ入るまよし 葉付大こんを漬るには 葉を上へして湯のかゝらぬやうにする  
也 漬やう同じ事也

◆つくり方

○材料 大根三分の一本 塩一〇グラム 酒少々

壺・大根を縦に四つ割にし、ナベに入れ、熱湯を浸る程度注ぎ、大根の中が熱くなるまで置きます

式・大根が熱くなったら取り出し、漬ける器にならべ、塩をふってから、酒をふりかけます

参・器に重しをして、二時間ほど置けば漬かります

四・参の段階で十分食べられますが、糠味噌をつくっているなら、さらに二時間ほど糠味噌に漬けると風味が増します