

四、巻漬まき

◎『四季漬物塩嘉言』(一八三六年)

ふとき大根 木口こぐらより薄くはやし よく干ほしてたくわへ置 塩蓼 生姜をほそ引きり とまき 輪わとうがら

しを帯ずにして三杯酢ずに漬けおく

◆つくり方

○材料 大根大二〇〇グラム ユズ一個 生姜一かけ 赤唐辛子一本 昆布三〇グラム 醤油大さじ三 酢大さじ四 酒大さじ一 みるん大さじ二

壺・大根はなるべく薄く輪切りにして、一日天日に干してしんなりさせます

貳・ユズの皮と生姜は千切りにします。昆布は水につけてもどし、糸状に切っておきます

参・壺の大根にユズと生姜の千切りを載せ、それらを芯にして巻き、昆布で結びます

四・醤油、酢、酒、みりんを鍋に入れ、かき混ぜて一煮立ちさせます

五・参を器に並べて入れたら、赤唐辛子の輪切りを散らし、四が冷めたらかけて漬け込みます

二日ほどしたら食べ頃になります