

六、三ツ輪漬

◎「素人包丁」(二八〇三年)

是は 大根のあまり太はわるし 中なるものを 丸むき又は六角どふなりとも 皮をとりて 小口よりうすく切り 扱大こん壺本に柚一ツ 是は皮とも小口より切 又とがらし二ケ 是も小口よりざく 切て 右三品を生 醤油に酒すこし入 一所に漬け置 たいて味の和たる時 別の鉢へ取合 汁も溜て出すべし 酒の席には殊の外よきものなり 又右のごとく漬 五六日は置てもくるしからず 漬り過たるを好む時もあるべし 常に漬置て 茶漬の時 菜にして是又 甚よし

◆つくり方

○材料 大根三分の一本 ゆず二分の一個 とうがらし一本 醤油大さじ四 酒大さじ一
壺・大根は小口から薄切りにし、ゆずも皮・中身ともに薄切りにします
式・とうがらしは、種ごと輪切りにしますが、更紗を控えたいときは、種を抜いておきます
参・壺を器に入れて醤油と酒を合わせてかけ、かるく混ぜておきます
四・半日程度で漬かりますが、冷蔵庫に数日おいてからの方が、ゆずの香りが高くなり、風味が出ます