

琉球大学学術リポジトリ

自家用たくあんの漬け方

メタデータ	言語: Japanese 出版者: 琉球大学農家政学部 公開日: 2011-05-12 キーワード (Ja): キーワード (En): 作成者: 宮里, 興信, Miyazato, Koshin メールアドレス: 所属:
URL	http://hdl.handle.net/20.500.12000/19641



向つて左はホルモン処理された果実で右は未処理のもの。

市販のトマトリンは原液二〇cc入りで、これに二合八勺の水を加へると五十倍濃度の散布液となる、これを大体一千花房に散布する。

稀釈に使う水にカルシウム分が多く含まれると効果は落ちるようである。稀釈液はよく混ぜて縁の下などの冷い暗い所におくと四、五週間は使える、散布の時期、開花前二日の蕾より開花後三日迄は開花当日とかわりない効果を表すので、期則正しく次々と咲く花房は三、四花開いた頃に散布すれば四五果はとまる、散布が早いととまる果が少くなく、

早い花は落ちてしまふ先端の花だけがとまることになる。

開花が不規則な時は散布液の濃度を薄めて、一回散布すればよい散布の方法、液の入った茶碗に花房を浸漬したり、筆で塗ることもあるが、この方法は畸型果等の被害を生じやすいので出来得るだけキリの細い噴霧器を使用する。

ホルモン散布用としてビニール製の小型の噴霧器がある。又家庭用アイロン掛のキリ吹き、香水吹きを使用することもよいでしょう。

宮 城 滋

自家用たくあんの漬け方

朝夕涼しくなり、はつばつ蔬菜類の最盛期になりましたが十月から十一月にかけて降雨がなかつた為毎日野菜畑の水かけでお忙がしかつた事と思ひます。

しかし青々と繁つた菜葉類や大根のいきいきした姿を見まわるとも又楽しい事でしょう。

さて、各御家庭では既に三度三度の食卓においしい菜葉の漬けものが添えられ食慾を増進させてくれているものと思ひます。

丁度各種蔬菜類の漬けもの加工の時期になりましたので大根の漬けものうちで比較的簡易でしかも沖繩の氣候にも適した新漬たくあんの漬け方について御紹介することに致します。

一、新漬たくあんとは

たくあん漬は私達の日々の食事に添えて殆んど飽きのこない漬けものであつて栄養価はさ程大きくはありませんが塩分を快適の状態に補給する一手段であり味覚を刺激して食慾増進の助けともなり、副食物として軍宝なものであると云われておりま

す。

尚又繊維質に富んでいて、有機酸を含んでいるため便通を促進し消化に役立つとも云われています。

従来たくあん漬は、先ず大根を五割乃至六割程度乾燥させて後副原料として米糠と塩それに甘味料と着色剤を加えて漬けたものでもありますが最近では乾燥する手間を省くため生大根をそのまま漬ける方法も大行われております。

この方法に依つて漬けたたくあんが即ち新漬たくあんと称するものであつて従来漬けたたくあんが即ち新漬たくあんと称するものでもありますが最近では乾燥する手間を省くため生大根をそのまま漬ける方法も大行われております。

沖繩は気温が高く多湿でありますので本たくあんの製造は大根の乾燥が困難のため容易ではありませんが新漬であります比較的簡易でしかも失敗が少いようであります

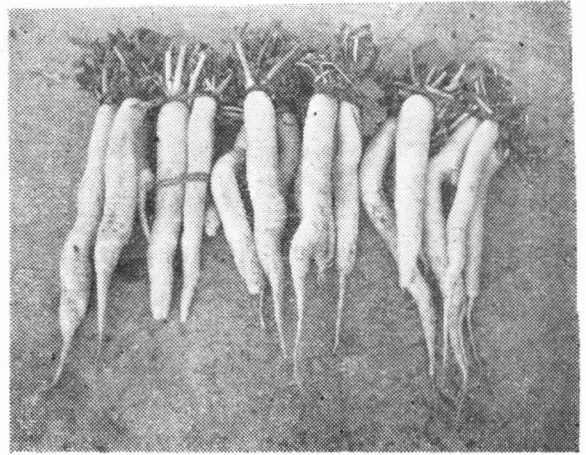
二、新漬たくあんの製造法

1、原料 大根

△どんな害があるか。
ホルモンの濃度が高いとか、撒布量の多い時に被害がある。先づき梨果が出るごと、幼果が割れる尻腐病にかかりやすい、(特に乾燥期にはひどい)。葉や芽にかかるバイラスにかかつたようにちぢんでしまう。蕾も極めて若いものは落ちてしまいます。

△ホルモンの使い方は
濃度、ホルモン撒布に当つて最も重要なことで、濃度が高いとき梨果、尻腐、等その他の被害がある。

少々悪条件でも比較耐結実しやすい品種は出来得るだけ薄い濃度を使用し、又気温が高くなるにつれて濃度を低くする。



写真は 新漬たくあんの原料大根

蓋は重石をのせて庄方を加えるための中蓋を準備します。

3、漬 け 方

(イ) 下漬

新漬たくあんの漬け方は先づ生大根の水分を除去するため、三日乃至五、六日下漬(荒漬又は仮漬とも云う)して後本漬するのであります。

三斗樽一本分の漬け込み割合を示しますと次の如くなります。

下漬(荒漬)

葉切大根……六〇斤

食塩……二升

色粉……六さじ一杯位

重石……六〇斤位

註、色粉にはタートラジン、ウコン粉、オリーブミン、などがつかわれています。

下漬は先づ水洗した大根を容器(二斗樽)に頭部と根部をたがいがいに一列に並べて食塩をかりまき隔間のないよう順次食塩と大根を交互にして漬け込み最後に中蓋で覆い重石をのせて庄方を加え大根の含有水分を滲出させて後取出して本漬を行います。

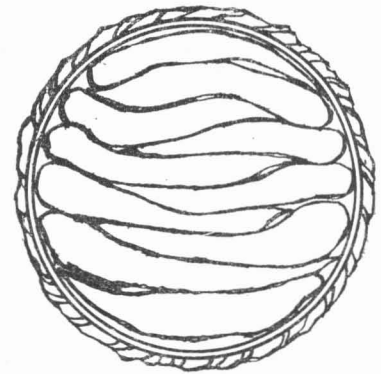
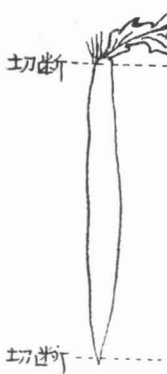
(ロ) 本漬

下漬を終つた大根は次の割合で本漬にします。

二斗樽一本分の漬込み割合、

大根の葉の切断

葉付き部分より三分内外の辺



漬け込み大根の並べ方

下漬大根……六〇斤
 食塩……二升
 色粉……六さじ一杯位
 サツカリン……一匁
 又は砂糖……三〇〇匁

漬け方は先づ米糠をふりに掛けて小米や胚芽米などを取り除き食塩、甘味料、色粉を良く混合しておきます。

次に下漬の時と同じ要領で大根を隔間のない様に一列に並べ混合糠をふりかけ大根と糠を交互に漬込み最後に残余の糠を全部上面にふつて中蓋で押え其上に重石をのせて庄方を加えておけば一斗月足らずで食用に供する事が出来ます。

以上が新漬たくあんの漬け方ですが製品は香味が淡白で菌切れの良いものが出来ます。

しかし本たくあんに比べて貯蔵期間が短く早く酸敗する欠点がありますから其点は十分考慮の上漬け込みにかからなければなりません。

(宮 里 興 信)

2、漬 け 用 器 具

漬けものの用具としては容器、蓋、重石、を準備致します。

容器としては四斗樽、二斗樽、一斗樽などがあり、製造量に応じて適当なものを用いれば良いわけですがありますが漬ける前に日光や熱湯で内部を洗滌消毒しておかなければなりません。

重石は砕けない硬質の石を準備し食用前に良く清水で洗つておきます。