

# 琉球大学学術リポジトリ

## 大根ちょう味づけのつくり方

メタデータ	言語: 出版者: 琉球大学農家政学部 公開日: 2011-07-04 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	<a href="http://hdl.handle.net/20.500.12000/20934">http://hdl.handle.net/20.500.12000/20934</a>

# 大根ちょう味づけのつくり方

昨年本誌12月号(通巻、No.97)にも“ぬかみそづけ”のつくり方について、書きましたが今年も丁度葉野菜や大根の出廻る季節をむかえましたので、農家の皆さんが自給菜園で生産された大根を原料として“ちょう味づけ”のつくり方について述べて見たいと思います。

漬けものは、昔から私達の食生活で忘すれがたい副食物として愛好されておりますが、すでに御存知のように栄養的には、“コンニャク”や“タケノコ”“マツタケ”などのようにほとんど栄養分の含まれていない食品であります。

しかし、漬けもの特有の香味によって食欲を増進したり、その繊維質によって便通をよくしたり、つまり栄養の補助役をする効果をもっております。

なお又近頃よくいわれております“ミネラル”すなわち無機塩類の補給には充分役立つわけであります。例えば漬けものを食べることによって、身体に必要な塩分をごく自然にとることができるわけであります。

## 大根のちょう味づけとは

大根を適當の大きさにきざみ、塩もみした後圧搾して、充分汁液を除き、砂糖やその他の調味料で味づけしたしょうゆ或はアミノ酸液に漬けこんだものであります。

## 大根ちょう味づけのつくり方

つくり方は速成福神漬のつけ方に準じておこなえばよいわけであります。

## 漬けもの用、器具類の準備

次のような用具を準備します。

ホウチョウ、マナイタ、液量器(マス、又はリットルマス)、ハカリ、コンロ、ガーゼ又は木綿袋(搾汁用)、塩切用の容器(ホロー引ボールなど)、ナベザル、貯蔵ビン(ネスコーヒー空ビン、又はマヨネー

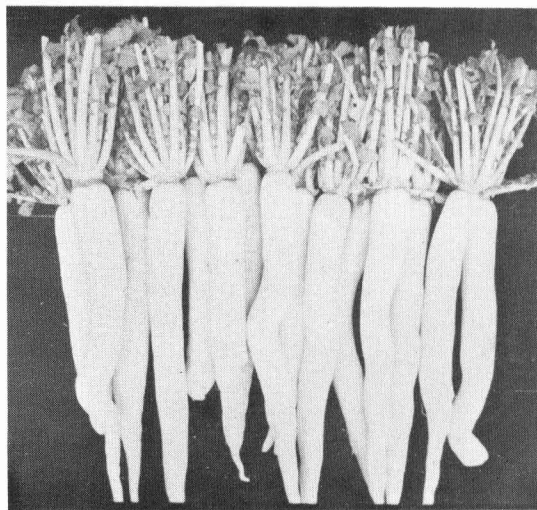
ズ空ビンなど)

以上の器具、容器類は各家庭の台所用品として使用しているありあわせのものを利用すればよいわけであります。

## つけ方

### 1. 材料(一例)

大根	1	キログラム位
食塩	70	グラム
しょうゆ	180	グラム(約1合)
砂糖	120~140	グラム
味の素又はその他の調味料		少量



原料だいこん(美濃早生)

### 2. 原料大根の調製

大根は、きれいに洗って水を切り、新しいものなら皮のついたまま、古るいものは皮をむいて、4~8割にして、3~5ミリメートル位の厚さにきざみます。

上部の葉っぱも切り取り、古るくないものは適当な大きさにきざんで使用します。

### 3. もみ漬け

きざんだ大根1キログラムを塩切用の容器に入れて



約3ミリの厚さにきざんだ半月形だいこん（もみ漬け前）

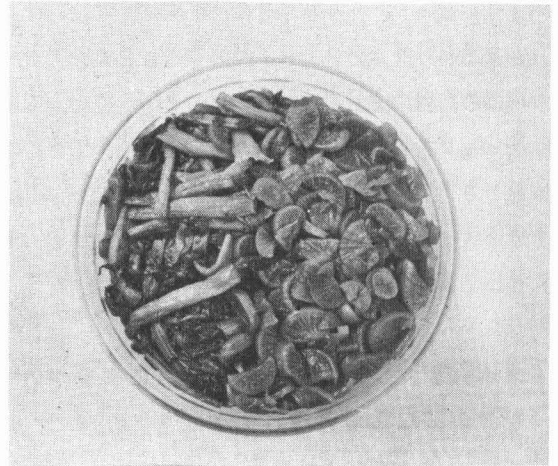
食塩70グラム（きざんだ大根に対して7%）を振り込みながら充分かきまぜます。

大根がしんなりしてきましたら、強くもみ充分大根の汁を出させます。

葉っぱも同じようにして別に漬けます。新鮮な葉っぱであれば、おいしく漬かりますから切り捨てないように利用しましょう。



つけ汁にもみ漬けだいこんをつけ込む



だいこんのちょう味漬（つけあがり）

#### 4. 水分の除去（搾汁）

もみ漬けたきざみ大根は、ガーゼ又は木綿袋に入れて、しぼり、水分を充分除きます。

しぼる程度は、きざんだ大根の40～50%、すなわち400～500グラム位になるように水分をとります。

#### 5. 漬け汁と漬け込み

ナベにしょうゆを入れ、火にかけて、沸騰したら砂糖120～140グラム加えて、かきまぜながら味の素やその他の調味料を少量加えます。

砂糖が完全にとけたならば、水分を取り去ったきざみ大根を加え、2～3分間かきまぜながら沸騰させてただちに漬け汁とともに他の容器に移します。

#### 6. ビン詰

ネスコーヒーの空ビン又はマヨネーズの空ビンをきれいに洗って、熱湯でゆすいだ後、大根の熱いうちに詰め込み密封します。

以上でつけ方を終るわけですが3～4日すれば、香味があって、歯切れのよいつけものとなります。

しかし長く貯蔵することはできません。自家用として5～10日位は充分おけますが、漬かったら、なるべく早く消費するように致しましょう。

（宮 里 興 信）