５４．温海かぶの糠漬

庄内地方

〈材料〉	（２斗樽分）
温海かぶ（赤かぶ）	20 kg
塩	450g
米糠	1.8～2.7ﾘｯﾄﾙ (1～1.5升)
砂糖	100g
好みで加減すること	
食紅	少々
酢	２カップ位
みそ水（みそ一握りを溶く）	
水	4.5 カップ弱

●用具

- ２斗樽（中蓋、重石とも毎年同じ物を使うようにする）
- ポリ容器（調味料を混合する）
- ボール（みそ水を作る）
- 大ボール（酢水を入れる）

●作り方

① 粒のそろった（中粒のものがいい）赤かぶの葉を付け根から２～３㎝残して切り落とし、きれいに洗っておく。

② 大きめの器に米糠を入れる。そこへ塩と砂糖を加えて、丁寧に混ぜ合わせておく。

③ ボールに水 4.5 カップを入れる。それにひと握りのみそを入れてよく溶き混ぜる。

食紅少々を盃などであらかじめ溶いておいてみそ水に混ぜ合わせる。

④ 大ボールに酢水（酢２カップ、水２カップ）を作る。

⑤ 樽の底に②の米糠を敷き入れ、①の赤かぶを、④の酢水にくぐらせて入れる。

一粒並べに並べたら、又、米糠をパラパラと振り入れて酢水をくぐらせた赤かぶを並べる。

途中３回位に分けてみそ水を打ち水として入れながら赤かぶと米糠を交互に漬け込む。

⑥ 最後に米糠の量を多めにかけて漬け終わり、隙間のないように両手でしっかりと押さえてから中蓋をして、材料の２倍の重石をのせる。

⑦ ２～３日で水が上がったら重石を半分にして約１ヶ月後の食べ頃までそのままにして待つ。

●ポイント

- 赤かぶは山畑からとりたての新しいもの程、歯触り、色合いが良い。
- 塩は多いと失敗する。小粒のかぶなら 20 kgにつき 320g 位でよい。
- 容器は毎年同じ物を使う。

（鶴岡市　わらびグループ）

三浦　貞子