

45 . 古漬たくあんのけんちん

庄内地方

材料	(6人分)
古くなったたくあん漬	500g
油	大さじ2
酒又はみりん	大さじ2
砂糖	大さじ2
醤油	大さじ2
だし汁	1カップ
唐辛子又はしょうが	少々

用具

- 落とし蓋

作り方(準備)

- 古いたくあん漬は、薄く輪切りにして一度水煮する。
- 水を取り替えて、半日位水に漬けておき、塩抜きする。

塩抜きしたたくあんはザルにあげて水気を切る。

油でたくあんを炒める。

油がなじんだら、だし汁を入れ、調味料を加えて、汁気がなくなるまで中火で煮る。

好みに唐辛子又はしょうがの薄切りなどを加える。

ポイント

たくあんの塩抜きは、最初に水煮をして柔らかくなったら水に漬ける事。反対にすると柔らかくなりにくい。

応用

油揚げ(薄揚げ)や、レンコンなどを入れても美味しい。

(三川町)

保科 節子

おぼえがき

たくあんに見る生活の知恵

その1 ~ 鮫の皮をかける ~

大根の首の方は皮が厚く干しが遅い。大根を水洗いする時、首の方の表皮を海の魚の鮫の皮を乾燥させたもので洗って、表皮に浅い傷をつけ、水分の蒸散をよくする。

その2 ~ 首は南に尻を揃えて ~

大根を「連」に編む時は、上から長い順に尻を揃えて編み、首の方を南側にして下げると、一様にしなりと干し上がる。

その3 ~ 押し枕を使う ~

重石が効き過ぎると美味しくないので、押し蓋と渡し板の間に6~7cmの押し枕をはさむと、押し蓋は樽の縁から押し枕の高さにまでしか降りないので、余分な押しがかからない。