

## 98. いぶし大根づけ

最上地方

### 材料

いぶし大根	10 kg
青米	1 kg
塩	400g
大根の干葉	10 本分
赤なんば（干した物）	5 本
たくあんの素	30g

### 用具

- 炊飯器
- ボール
- へら
- 漬物容器
- 重石

### 作り方（準備）

青米は固めに炊く。

人肌に冷めたら、砂糖、塩、たくあんの素をよくまぜる。

なんばん種を取る。

容器の底になんばを敷き、と大根を交互に詰め、上に干葉をきっちり並べ重石をのせる。は上の方に多目に使う。

2週間位で食べられる。

### ポイント

- 隙間なく大根を並べる。
- 大根の大きさを揃える。

### いぶし大根の作り方

昔はいろりの上の火棚に並べるか、編んでさげて干し上げたが、自家用なら、古いファンシーケースを利用して簡単にできる。

外側のビニールをはずし、上の方に下げる所を二本足にして作る。

大根のしっぽの方に穴を開け、二本組みにし、隙間を少し開けて下げる。

外側にトタンを立てかけ、上にも小さいトタンをのせる。

火を止めることなく三日間もたけば、ほんのりした味が楽しめる。

火をたく場合は、大根まで炎がとどかないように注意する。

長期保存の場合はいぶし方と、塩加減を多くする。

青米の変わりにこめかを使っても良く、その場合は、こめかをしめらせて用いる。

（新庄市 松の会）

伊藤 嫩子