

36. 大根干しの煮物

置賜地方

材料	(5人分)
大根干し	200g
にしん	3~5尾
じゃが芋	200g
醤油	大さじ5
砂糖	大さじ2

作り方

干し大根をぬるま湯につけてもみながら戻す。

じゃが芋を乱切りにし、にしんは3cm位に切る。

じゃが芋を煮て、半煮えの時戻した干し大根を加え、煮含める。

ポイント

醤油は大根と一緒に入れて煮る。

37. 大根干しの作り方

(その1)

用具

- 蒸し器
- ござ又はむしろ
- ザル
- わら
- 菜箸

作り方

大根は皮をむいて短冊に切る。

蒸し器にすいのう(敷き布)を敷いて大根を入れ、少し固めに蒸かす。

をザルに上げ、水気を絞る。

をむしろに重ならないように並べて干す。

天気の良い場合は、3日間位でできる。

いわれ

昔は秋の大根つみをする時、くず大根を利用して冬の貯えに作ったそうだが、良い大根(太い大根)の方が味が濃くて美味しい。

(その2)

大根は皮をむいて7cmの長さに切り、千切りにする。

を蒸す。

むしろに広げて、時々もみながら干す。

蒸さないで生のまま干しても良い。

(その3)

作り方(秋10月末~11月末)

大根を10cmの長さの1cm厚さに切る。

大根に箸で穴を開け、わらを通す。一連に5~6枚の大根を通して下げ干す。

応用

季節により、みょうが、さやいんげん等を加えて煮る。

(長井市 福田グループ)

小笠原 チエコ・田中 てい