

加工野菜(お漬物など)

野菜の作り過ぎについては、前号で栽培していない人に届けることだと書いたが、作り過ぎが高じて思いついたのが漬物だった。母親が元気な時は、毎年冬を前にして大根と白菜の漬物づくりをしていた。決まって私の手伝いは、漬物石の上げ下ろしだった。タクワンの場合は下漬けと本漬けと2回しなければならない。河原から運んできた石は30～40kgありそれを2個使っていた。気合と腰を入れないと持てない重さである。

自分で漬物を漬けるようになったのは、4年ほど前からである。今年は、大根の種蒔きを早くしたので収穫も早めになり、11月の下旬から1月頃まで4樽分を漬けた。少しずつ時期をずらして20kgとした。下漬けでは塩を1kgとして1週間程度置き、本漬けでは塩120g・ざらめ1000g・米ぬか600g・タクワンの素少々という配分で漬け直すのである。

白菜はぬか漬けと塩漬け(ゆず・昆布・トガラシなどは好みに応じて調合)で、5～6個を二つに割いて使用し、消費に応じて適宜漬けている。塩



大きくなり過ぎると漬けにくい



作業場兼保管場所

は重量の30%を白菜にすりこんでいる。

大根で作る加工品をもう一品紹介したい。干

し大根である。近所のおばさんに伝授してもらった。1週間ほど軒下で干し、水分が抜けたらさっと茹でる。それを室内で乾燥させる。袋に入れて冷蔵庫で保存する。干すときは針金のハンガーを使用する。



干し大根



シイタケは焼いて食べるのが美味しいと思う。原木は森林組合などで安価に入手できる



たくわん(こうこ)