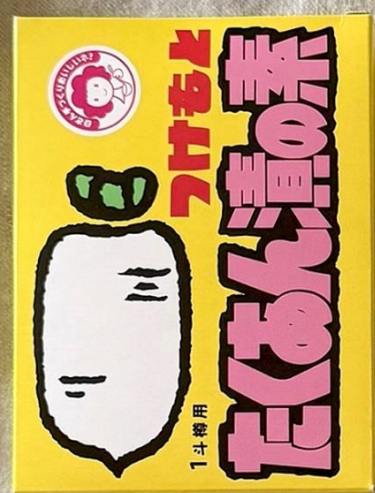


たくあん

Takuan

Nava tsukemonomoto



いちばん
おいしい
手作り

つけもとのロングセラー商品です。

大根25本～100本まで漬けられます。

Tsukemoto online shopping
<https://tsukemoto.com>

Instagram <https://www.instagram.com/tsukemoto/>



たくあんを漬けてみよう



大根がたくさん収穫できたらたくあんを漬ける好機！適期を逃さずチャレンジしましょう

1 下準備

たくあんを漬ける時は下準備が必要です。
下準備の方法は2通りあり、どちらを選んでもかまいません。

- 大根を干す
または
● 塩で下漬にする

干し大根は甘みが増し、歯ごたえもあるたくあんに仕上がります。ただし太すぎる大根を干すのは難しいところがあるので注意が必要です。

塩で下漬にする場合は大根を適当な大きさに切つて処理しても良いでしょう。

たくあんは本漬前に大根の水分を抜く作業が必要なので。

◆ 大根を干す場合

葉付き大根でも葉切り大根でもどちらでも構いませんが、目安とする大根を一本選り重量を計っておきましょう。雨がかららないように注意し、一週間ほど干します。

選んでおいた大根を計り直し、最初に計っておいた重量の約6割の重さになつていたら取り込みます。それよりも多い重量の場合はもう少し干し、6割くらいになるようにしましょう。これで下準備の完成です

☆干し加減は「へ」の字くらいが目安です。

気温が低すぎる場合は凍らないように注意してください。



◆ 下漬ける場合

塩で下漬を行います。まず葉切り大根の重量を必ず計りましょう。大根重量のおよそ4%の塩で漬けます。(長く持たせたい場合は、5%の塩で漬けても構いません)

大根に塩をこすりつけ、漬物用ポリ袋をセットした容器にすき間なく並べます。一段重ねる度に塩をふり、最後は余った塩を全量上からふりかけましょう。全て塩をふりかけたら押し蓋をし、しっかり重石をかけます。

(次の日、水が上がっていない場合は再度すき間なく並べ直し、4%の食塩水を迎え水として注いでください。)

3〜4日して水があがったら漬け水を捨て大根を取り出します。これで下準備の完成です。

☆重石の目安は大根重量の2倍です。大根は必ずすき間なくきっちり並べましょう。

〈漬け方〉

◆ 干し大根の場合

(葉付大根は葉っぱを切り落とします。)

大根重量の4%の塩を用意します。長く持たせたい場合は5%の塩で漬けてもかまいません。

漬物用ポリ袋をセットした容器の底に調味ぬかを一つかみ撒きます。

下準備した大根をすき間なく押し並べ、一段並べたら調味ぬかをふりかけます。

一段重ねる度に調味ぬかをふり、最後に余った調味ぬかを上からふりかけましょう。

全て並べたら押し蓋をし、しっかり重石をかけましょう。

☆本漬の重石の目安も大根重量の2倍です。

水あがりが悪い場合は食塩水(干し大根の場合4%、下漬大根の場合は1%)を迎え水として少し注ぎ、重石を追加しましょう。

水が上がってきたら重石を軽くします。漬け水は押し蓋の上にくるように調整してください。

II 本漬

ここから本漬の作業を始めます。本漬を行なう場合も塩の量が決め手です。再度大根重量を計り直し、塩の量もきっちり用意しましょう。美味しさは塩味で左右されると言っても過言ではありません。

〈調味ぬかの分量〉

●干し大根を4%の塩分量で漬ける場合

干し大根	澤庵漬の素 80g	塩	米ぬか	ザラメ糖
60 kg	1 箱	2.4Kg	3Kg	5Kg

●下漬(塩漬)大根を1%の塩分量で漬ける場合

下漬(塩漬)	澤庵漬の素 80g	塩	米ぬか	ザラメ糖
60 kg	1 箱	600g	3Kg	5Kg

ちょっとひと工夫

日持ちと旨味の効果がありますので、酢を加えて漬けてもよいでしょう。その場合は、調味ぬかに酢 400mlを混ぜて使用します。



〈調味ぬかの作り方〉

上記の表の分量を参照の上、本品と食塩、米ぬか、ザラメ糖を混ぜます。調味ぬかの出来上がりです。

◆ 下漬(塩漬)大根の場合

大根重量の1%の塩を用意します。

お問い合わせ先

0745(57)2251

つけもと株式会社

漬け方とポイントをまとめてみました。すこし難しく感じられるかもしれませんが、樽漬たくあんは、格別な美味しさです。一緒にぜひたくあん作りを愉しみましょう。

わからないことなどありましたらお気軽に電話くださいませ