

沢庵の素の使い方

Tsukemoto.Co.,Ltd



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

〈準備するもの〉

- 大根
- つけもと沢庵漬の素
- ぬか
- 塩
- 容器
- 押し蓋
- 重石
- あれば漬物用ポリ袋

(ポリ袋を使うと重石が全体にかかりやすくなります)



下準備

たくあんを漬ける時は下準備が必要で

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
塩で下漬けにする

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っ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す。

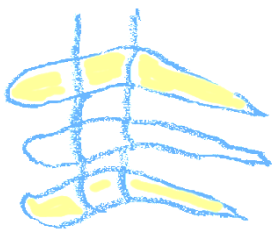
◆ 大根を干す場合

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び重量を計っておきましょう。雨がか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。



◆ 下漬けにする場合

塩で下漬けを行います。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。

(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。

各種調味ぬかの分量

【下準備後の大根】			
15Kg	30Kg	60Kg	
500g~750g	1.5kg	3kg	米ぬか
黄箱 1 斗樽用 	赤箱 2 斗樽用 	青箱 4 斗樽用 	沢庵の素
(100ml)	200ml	400ml	酢)

本漬

ここから本漬け作業を始めます。
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。

◆ 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。

◆ 下漬け(塩漬)大根の場合

大根重量の1%の塩を用意します。

(調味ぬかの作り方)

右記で計算した塩と本品、米ぬかをよく混ぜ合わせます。
調味ぬかの出来上がりです。

〈漬け方〉

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す。

全て並べたら押し蓋をし、しっかり重石をかけましょう。

☆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が、漬け水は押し蓋の上にくるよう調整してください。

本漬けしてから1カ月ほどで食べ始められます。

食べる分だけ取り出した後、重石がうまく効くように表面をならしておきましょう。

漬け方とポイントをまとめてみました。すし難しく感じられるかもしれませんが樽漬たくあんは特別な美味しさです。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

お問い合わせ先

0745(57)2251

つけもと株式会社

ちょっとひと工夫
酢はなくても大丈夫ですが、日持ちと旨味の効果がありますので調味ぬかに混ぜて漬けてもよいでしょう。



☆ぬかの量と適した沢庵の素は上記を参照