

【べったら漬け】

材料

大根

食塩水（水 1 L に食塩 1 0 0 g の割合）・・・大根が漬かる分量

甘酒床

麹・・・・・・・・1枚（1升：0.9～1.3kg）

米（甘めが好きなら、モチ米）・・・・・・・・麹の半量

焼酎（35度）・・・・・・・・1カップ

唐辛子・・・・・・・・適量

作り方

大根は皮をむき容器の寸法に合わせて長さを揃え切る。

容器に大根を並べ入れ、食塩水を一旦煮立てて冷ましたものを注ぎ入れ、押し蓋をして重石をのせて漬け込む。重石は片手で持てる軽いものでよい。

3日たったら大根をザルに揚あげ、打ち水をふる。もう一度、食塩水を作ってと同様にして3日間漬ける。

食塩水に3日間漬けておくと、すべての野菜は、ずいぶんアクを吐き出してくれる。これを清潔に扱って、もう一度塩漬けにすると野菜が安定して漬け物の味が変わりにくくなる様である。

2度漬けした大根をザルにあげ、打ち水をし、暫くおいて水気をきる。これを焼酎にくぐらせてから、後述の甘酒床に漬けてゆく。

漬け方は、大根、甘酒床、大根、.....と交互に、最後に落とし蓋、重石をして保存する。

食べ頃は2週間目位から。冷暗所に置くほうが味が変わらない。

甘酒床の作り方

分量の米で柔らかめのご飯を炊き、55～60度位まで冷まし、麹を入れる焼酎を加えて冷めるまでよく混ぜ、漬け込み用の容器に移す。縁は和紙で目張りをして、蓋をし、全体を厚手のタオルで包んで発酵させる。甘酒床は、2回目の塩漬けを始めた時に同時に用意しねかせておく。

焼酎を入れたほうが管理しやすい。

砂糖を使って甘みの強い”べったら漬け”の場合

材料、作り方は、ともに焼酎を使った場合と同様に行うが、甘酒床には、焼酎ではなく砂糖を使う。

塩気がうすく、長くおくと酸味が出てくるのでなるべく寒い時期に作り、しかも早く食べてしまうようにする。

甘酒床の配合割合

下漬けした大根 4 kg に対して

甘酒・・・・・・・・麹 1 枚分

砂糖・・・・・・・・500g～1kg

食塩・・・・・・・・50g