

たくあん

Takuan

Nava tsukemononomoto



いちばん
おいしい
手作り



つけもと株式会社
Tsukemoto online shopping
<https://tsukemoto.com>

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

澤庵の素 4 斗樽用 80g は



ザラメ糖が必要です！

4%で本漬する場合は下の表を参考にしてください。

葉切大根 100Kg(干し大根 60Kg)

澤庵漬の素 80g	塩	米ぬか	ザラメ糖
1 箱	2.4Kg	3Kg	5Kg

※下漬け(塩漬)する場合は、まず 4%の塩で下漬けし、

本漬は 1%の塩を使いましょう。詳しくは中ページ

「塩漬けする場合」をご参照ください。

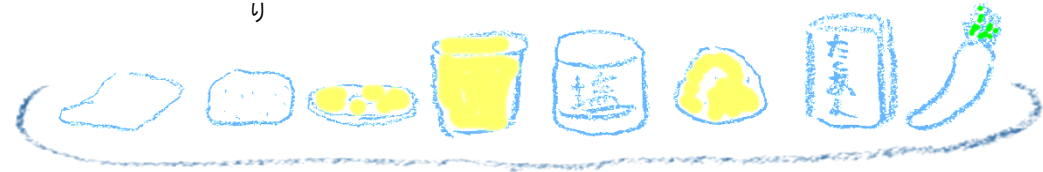
たくあんを漬けてみよう

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。

塩で下漬け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。

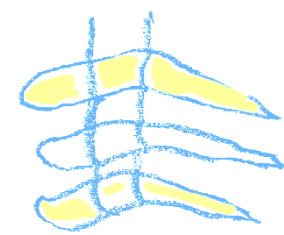
大根を干す場合

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が必要です。



下漬けする場合

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。一段重ねるごとに塩をふり、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、しっかりと重石をかけます。

(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。

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。

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沢庵の素を混ぜ合わせたら、さらにぬかを加えよく混ぜます。

調味ぬかの出来上がりです。

☆ぬかの量と、適した沢庵の素は上記を参照

調味ぬか分量の目安

※下準備後の大根

15Kg	30Kg	60Kg	※
黄箱 1 斗樽用 	赤箱 2 斗樽用 	青箱 4 斗樽用 	沢庵漬の素
500g〜750g	1.5kg	3kg	米ぬか
100ml	200ml	400ml	あれば酢
塩の分量は下記の大根重量と塩の比率を目安に準備してください。			食塩

＼ ちょっとひと工夫 ／

お酢は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良いでしょう。上記の分量を参考にして下さい。



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。

一段重ねるごとに調味ぬかをふり、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、しっかりと重石をかけましょう。

☆本漬け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が、漬け水は押し蓋の上にくるよう調整してください。

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が樽漬たくあんは格別な美味しさです。一緒に是非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(5)22551

つけもと株式会社