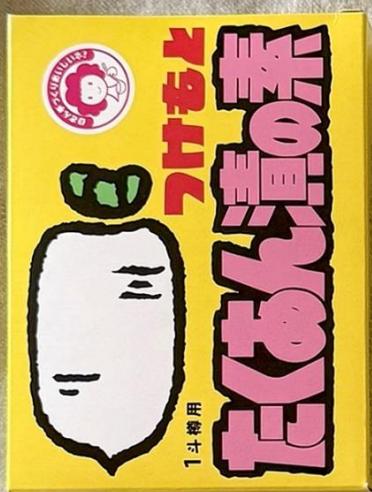


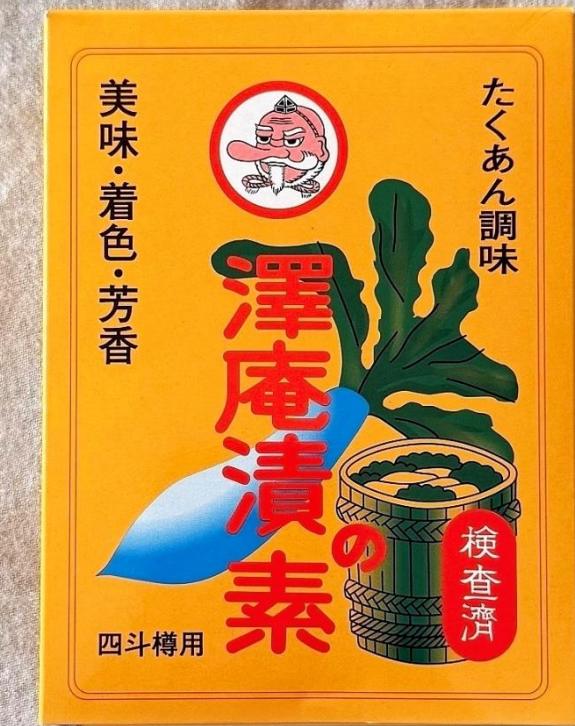
たくあん
Takuan
Nara tsukemono no mono



手作り
いちばん
おいしい



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

「下漬けする場合」をご参照ください。

たくあんを漬けてみよう

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。

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よいでしょう。上記の分量を参考にして下さい。



☆ぬかの量と、適した沢庵の素は上記を参考

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よいでしょう。上記の分量を参考にして下さい。

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。

「」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。
美味しいさは塩味で左右されると云つても過言ではありません。

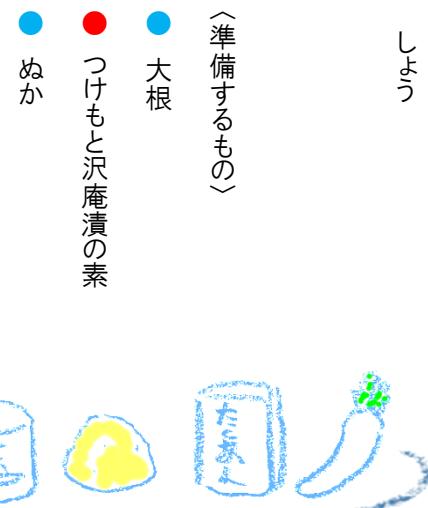
本漬

千し大根の場合

〈漬け方〉

本漬けしてから1カ月ほどで食べ始められます。

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つておきましょう。
兩がかかるないように注意し一週間ほど干します。



〈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

大根を干す
または
塩で下漬けにする

選んでおいた大根を計り直し、最初に計つておいた重量の約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割くらぎになるようにします。

これで下準備の完成です。

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す。塩をふりかけたら押し蓋をし、しつかり重石をかけます。

（次の日、水が上がりつ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日して水があがつ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。

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す。塩をふりかけたら押し蓋をし、しつかり重石をかけます。

（次の日、水が上がりつ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日して水があがつ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。

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す。塩をふりかけたら押し蓋をし、しつかり重石をかけます。

（次の日、水が上がりつ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日して水があがつ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。

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す。塩をふりかけたら押し蓋をし、しつかり重石をかけます。

（次の日、水が上がりつ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日して水があがつ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。

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す。塩をふりかけたら押し蓋をし、しつかり重石をかけます。

（次の日、水が上がりつ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日して水があがつ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。

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す。塩をふりかけたら押し蓋をし、しつかり重石をかけます。

（次の日、水が上がりつ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日して水があがつ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。

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す。塩をふりかけたら押し蓋をし、しつかり重石をかけます。

（次の日、水が上がりつ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日して水があがつ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。

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す。塩をふりかけたら押し蓋をし、しつかり重石をかけます。

（次の日、水が上がりつ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日して水があがつ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。

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す。塩をふりかけたら押し蓋をし、しつかり重石をかけます。

（次の日、水が上がりつ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日して水があがつ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。

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す。塩をふりかけたら押し蓋をし、しつかり重石をかけます。

（次の日、水が上がりつ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日して水があがつ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。

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す。塩をふりかけたら押し蓋をし、しつかり重石をかけます。

（次の日、水が上がりつ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日して水があがつ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。

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す。塩をふりかけたら押し蓋