

レシピ提供：矢沢里子

## 大根のビールとからし漬

公民館企画講座

漬物講座

### レシピ

- (大根 5 k g)
- ・大根 5 k g
  - ・酢 250 c c
  - ・塩 150 g
  - ・砂糖 800 g
  - ・ビール 大瓶1本  
(633m l)
  - ・からし粉 100 g

- (大根 500 g)
- ・大根 500 g
  - ・酢 25 c c
  - ・塩 15 g
  - ・砂糖 80 g
  - ・ビール 60 c c
  - ・からし粉 10 g

### 手順

- ① 塩、砂糖、からし粉を混ぜておく。
- ② 容器に大根を入れ、①を振りかける。これを繰り返す。
- ③ ビールと酢を上からかけ、重しをする。
- ④ 一晩経つと水が上がるので、重しを軽くする。
- ⑤ 大根の色がまだらにならないようにつけもの液をかき混ぜる。

### ポイント

- ・発泡酒ではなくビールを使用する。
- ・ジップロックを使用する場合は、必ず空気を抜き、液に漬かっているようにする。
- ・最初の2・3日は色むらが出ないように混ぜる。
- ・10日くらいで食べられます。1か月を目安に食べきる。



### 漬物講座とは・・・？

漬物名人の矢沢里子さんを講師に迎え、旬の野菜の美味しい漬物を教えていただきます。

毎回人気を博し、若い方から男性、女性など多数の方にご参加いただき、好評いただいています。