

大根の甘酢漬け

材 料

大根	1 kg(約1本)
塩	30g
砂糖	100g
酢	50ml
重石	3kg



作 り 方

- ① 大根の皮をむいて、半月に切る。
- ② 塩 30g を大根にまぶし、3kg 以上の重石で4～5日ほど漬ける。
- ③ 4～5日漬けた大根に、砂糖 100g、酢 50ml の割合で、一週間ほど漬け込む。
(本漬け)

ワンポイント



本漬けの時に、昆布と一緒に漬けると、
風味豊かになるよ！

出品団体 よこすか葉山農業協同組合女性部 長井支部