

## エーコープ 麴漬け(たくあん)

<材料> 生大根 15kg(葉を落とした目方)・砂糖 600g  
塩 420g～600g(追加塩 30～100g 含む)・麴漬けの素1袋

### <下漬け>

①根の葉を落とし ②大根を縦半分に ③容器の底に約 3%塩を軽く振ります。  
洗って目方を量ります。 切ります。 主に大根の切り口に塩をすりつけて  
切り口を横向きにして、頭と尻を交互に並べます。

④一段並べたら塩を振り、同じ向きに二段目も ⑤一番上に多目に塩を振り、24kg  
並べます。これを繰り返し全部漬け込みます。 の重石をして、5～7日間  
下漬けします。

### <本漬け>

①下漬け大根を ②麴漬けの素・砂糖 ③容器の底に混合した素を軽く振り  
ザルに上げて 追加塩を混合します。 ます。下漬けと同様に大根と素を  
水を切ります。 ★塩、砂糖の量は気候 交互に漬け込みます。  
好みなどにより加減 一番上に多目に素を振り、12kg の  
して下さい。 重石をします。漬け液が上がったら  
重石を半分にします。  
15～20 日頃より食べられます。

## 塩の目安

地 域	塩 漬 け	追 加 塩
北海道・東北・甲信越	420～450g	0g～30g
関東・東海・北陸・近畿	420g～480g	30g～60g
中国・四国・九州	480g	60g～120g

### <メモ>

- ①本漬けの容器は下漬けより小さ目にして、隙間を出来るだけ少なく漬け込むのがコツです。
- ②井桁に並べると大根の形が崩れます。又隙間が多くなり水上がりが遅くなります。