みちくさ会（日野市女性農業者の会） ～おすすめレシピ～

冬野菜をおいしく食べましょう！　・・・大根編

《大根のしょう油漬け》

大根のしょう油漬け

＜大根１本分（約２kg）材料＞

- 大根１本　　（約２Kg）
- しょう油　　500　CC
- 白砂糖　　500g　弱
- 酢（穀物酢）　300～360　CC

◆作り方

① 大根を５ミリ位のいちょう切りにして半日干す。

② ①にしょう油と砂糖と酢をまぜ、フタ付容器に入れて、冷蔵庫に保存する。

・・・ひとことポイント・・・

◆なお、この「大根のしょう油漬け」のレシピは、日野市内の東光寺大根の生産農家の和田様（栄町）から教えていただいた「東光寺大根のしょう油漬け」のレシピを、みちくさ会の会員が、一般の大根を用いて作る場合にアレンジして作成しました。

◆簡単で、すぐ漬かり、大変おいしいです。お正月の一品にいかがですか？