

新川だいこんの『だいこんの昆布締め』



月	4	5	6	7	8	9	10	11	12	1	2	3
使用 時期												

○特徴:ひげ根の少ない美人だ
いこん

○主な産地:魚津市

☆材料(10貫分)

- ・薄切りだいこん ……30枚
- ・真昆布 ……だいこんスライスが並べられる枚数
- ・酒 ……約80g
- ・塩 ……2つまみ

☆作り方

- ①酒を染み込ませたペーパーを昆布に乗せ、昆布に薄く酒を伸ばし、柔らかくする
- ②だいこんをおよそ直径7cm、厚さ1mmに切る。スライサーでも可
※だいこんが辛い場合は、水にさらし辛みをに抜いてから昆布締めにする
- ③酒を染み込ませた昆布にだいこんを並べ薄く塩を当てる
- ④だいこんを並べた昆布の上にさらに昆布をもう1枚被せ、ラップにくるむ
- ⑤上から重りを置いて、冷蔵庫で一晩寝かせる
- ⑥翌日以降、だいこんを取り出し千切りにする。1貫2~3枚の分量をまとめ、握り、醤油を薄く塗る

