おうちでたのしくまなべる おうちミュージアム

江戸の料理「大根早漬香の物」をつくってみよう

大根早漬香の物（現代語訳）
大根を長さ三、四寸（約10cm）に切り、縦に三つ切りにして桶に入れ、上から熱湯をかける。熱いうちに取り出し外の桶に入れて塩を沢山にふり、酒少量をうち重石を軽くかけておく。一時間ほどすると上等の香の物になる。また熱いうちに取り出した大根を糠味噌に入れるのもよい。葉付き大根を漬ける時は、葉の方を上に持ち、湯が葉にかからぬよう注意すること。漬け方は葉のないものと同じにする。
（『諸国名産大根料理秘伝抄』 天明5（1785）年より）

【材料】
大根10センチくらい
（葉付きでも葉なしでも）
塩30グラム
酒小さじ1

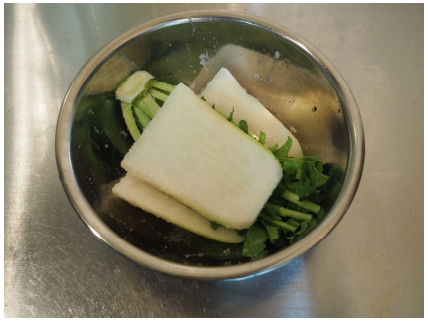
【作り方】

①大根を皮付きのまま、縦に3つに切る。

②湯をわかして、大根の葉以外の部分に熱湯をかける。

熱湯をかけるときは、やけどをしないように、気をつけてくださいね。

③大根の水を切って、熱いうちにボールなどの入れ物に入れて、塩と酒を入れて、大根になじませ、重石をかける。



④1時間くらいたって、大根が少ししんなりして水が出てきたら、できあがり。水分は70ccほど出ました（右写真）。

⑤大根は5ミリメートルから1センチくらいの厚さに大きさに切って、お皿に盛りましょう。葉は3センチくらいの長さに切りました。
辛い場合は、水洗いするといいと思います。

ポイント！

江戸時代の料理本には、使用する材料の分量が書いてありません。目安と思われる分量を記しましたので、皆さんの好みで分量はアレンジしてください。