

# おいしいレシピ

メイン食材：ダイコン



©よい食プロジェクト

## 旬のダイコンまるごと使い 大根の福神漬け

### ◆材料

- ・ダイコン…2kg
- ・梅干し……3～4個
- ・ショウガ…2～3個

### [調味料]

- ・砂糖…400g
- ・醤油…2カップ
- ・酢……1カップ
- ・塩……大さじ2

### ◆作り方

- ①ダイコンを小さく薄切りにし、塩を振って5時間置きます。
- ②砂糖、醤油、酢、塩、梅干し、刻んだショウガを鍋に入れ、煮えてきたら①を強く絞って鍋に入れ、5～6分煮ます。
- ③鍋からダイコンを取り出し、煮汁を少し煮詰めてダイコンを元に戻すと出来上がりです。



### 今月の料理人

いとくり みちこ  
糸繰 美智子 さん  
(曾於市末吉町 橋野東)

食欲をそそる一品です。ぜひ、  
作って食べてみてください。

