

「かけぼしたくあん」の出来るまで(原料)

東海漬物(株)提供

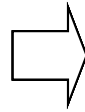


宮崎県宮崎市田野町周辺

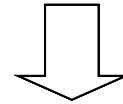
干し大根で有名な宮崎県宮崎市田野町の風景です。毎年12月に入ると一斉に櫓に大根を干す作業が始まります。乾いた北風が大根を乾燥させ旨みを閉じ込め、独特な風味を持った干したくあんに仕上がります。「寒仕込み白干したくあん」はまさにこの「干したて」の風味と旨みを味わえる季節限定の商品です。



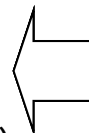
干したくあん用の大根の品種は「干し理想」という品種で、寒い時期まで畑にいられるように他の塩押し用の品種に比べ地中に深く潜っているのが特徴です。



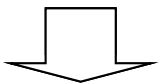
冬の強い北風を効率よく受けれるように高い櫓を組みます。



このように見事に並べます。最も寒い時期に干されるので氷点下の時は、大根が凍らないように櫓の中にストーブをたいたりとても管理が大変です。



ふたつの大根を葉っぱの部分で縛ってひとつひとつやぐらにまたがせて干し並べていきます。非常に手間のかかる作業です。



干された大根は写真のように葉の部分から徐々に大根内部の水分が蒸発していき、約2週間で干しあがります。

葉の部分から水分が蒸発していきます。だから葉が死んでしまうとまく干しあがらないそうです。大根の表面から乾燥していくのでは無かったのですね！