

# ゆず巻き



ゆず巻きは多摩地方独特の料理。おせちとしてだけでなく、日常的に食べられています。お子さんに食べさせたいなら、さとうを少し多めにするとよいでしょう。

## 材 料

大根 1/2本

(それほど太くない、直径6cm位が最適)

かんぴょう 40g

ゆず 2個

ふり塩 大さじ1

A [ 穀物酢またはりんご酢 1カップ  
さとう 小さじ2~お好みで

## 作り方1(生で使う場合)

- 1 大根を薄く切る。1ミリ以下の薄さ。包丁が透けて見えるくらい。
- 2 ボウルいっぱい到大さじ1の塩をふり、しんなりさせる。10分くらいして、大根がくるくと巻けるくらいになればOK。
- 3 かんぴょうはぬるま湯か水で少し濡らす程度にして、5mm幅になるように裂く(ハサミで切ってもよい)。手を濡らしてかんぴょうをひろげながら作業するとやりやすい。
- 4 ゆずの皮を薄くむき、せん切りにする。(写真1)
- 5 先ほどの大根の水を切る。大根をまな板の上に1枚広げ、ゆずを1本端にのせ、くるくと巻く。かんぴょうでひと巻きして結ぶ(かんぴょうからだしが出る)。(写真2、3)
- 6 全て巻き終わったら、もう一度手でぎゅっと絞り、水切りする。
- 7 A(三杯酢)に漬ける。すぐに食べられる。冷蔵庫で3ヶ月まで保存できる。  
かんぴょうがなければ楊枝に刺してとめてもよいです。1本に5つくらいとめられます。



## 作り方2(干して使う場合)

- 1 ゆずを巻くところまでは作り方1と同じ。
- 2 針に木綿糸を通し、何個か突き刺して、最後のゆず巻きにくるくと巻いてからもう一度突き刺して糸をとめる。軒先に吊るして半日~2、3日干す(晴れて乾燥した日が良い)。
- 3 糸を抜いてA(三杯酢)に漬ける。



干す時期は地域により違います。長くなってしまったら首飾りのように輪にして吊るします。干しすぎると固くて食べづらいので注意。