

	漬け物の部 優秀賞 佐藤 文雄さん
	作品名：柿漬けたくあん
材料	①大根 30本 干し上がり 15kg
	②身しらす柿 25kg
	③食塩 675g
	④サッカリン 14g
	⑤ザラ砂糖 100g
	⑥色粉（黄） 少々

調理方法	①身しらす柿を木製の樽で切り碎いておく。
	②材料の③～⑥をボウルに入れ、かき混ぜておく。
	③60ℓの樽の底に切り碎いた身しらす柿を敷く。
	④その上に大根を並べる（一段）
	⑤次にボウルに作った具を均一に振り掛ける。
	⑥また、その上に身しらす柿を敷いておく。
	⑦④～⑥までを繰り返す。（4段で30本並べる）
	⑧最後に大根の葉を入れ、押しフタをし重石を上げる（約15kg）