

# 令和3年度さとやまサロン

## 大根寿司作り

1回目 12月14日(火)  
2回目 12月17日(金)  
実施



大きな大根 品種は味づくり



大根の皮をむきます



3cmくらいに切って



3%の塩、約6kgのおもりで3日間

本漬け前日



糀にお湯を加え60℃で5時間発酵させます



ニシンを米のとぎ汁に一晩漬けます



今日も奥村晴美先生お願いします



うまく発酵してますよ



漬けた大根をざるにあけます



ニンジンとニシンを切ります



みんな和気あいあい



大根と糀を交互に入れて



できました

おいしい昼食をいただきました

