

さとやまサロン 大根寿しづくり

2024年12月24日(火)下漬け・12月27日(金)本漬け



奥村晴美です よろしく



大根の皮をむきましょう



食べやすい大きさに切ります



塩と大根を混ぜて



甘根の作り方がわかりましたか？



おもいは6kgです

… 3 日 後 …



奥村先生本日もよろしくお願します



甘根上手にできました



ちゃんと漬かったかな



たっぷり水が出た



ニンジンとニシンを切って



トウモロコシも入れます

甘根も入れて



できました 3日後が楽しみ～



食事後アンケートを書いて解散