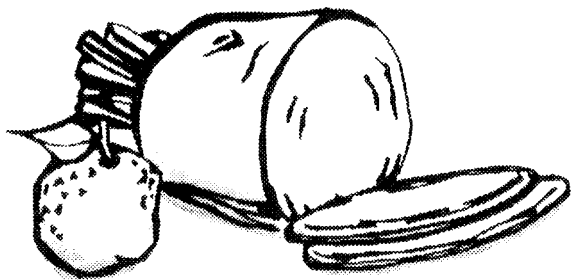


ゆずまき



◎保存食としてたくさん作っておき、酒の肴にしたり、ご飯のおかずにしたり、時にはお茶うけにと親しまれています。

【作り方】

1. 大根はうすく輪切りにしてすのこに並べ、日当りの良いところでかわかします。
2. しんなりしてきたら、ゆずの皮を大根の幅の長さに千切りにして、1本ずつ芯に入れて固く巻きます。

材 料	5 人 分
☐ 大根（太めのもの）…………… 100g	
☐ ゆず…………… 1 ～ 2 個	
☐ 三杯酢	
酢…………… 大さじ 4	
砂糖…………… 大さじ 2	
塩…………… 小さじ 2 弱	

3. すぐ食べる分を器にきっちり並べて入れ、三杯酢をかけて軽く重石をします。
4. 保存する分は、針にもめん糸を通し、巻いた大根がほぐれないように1つずつ横につき通して、糸がっぱいになったら、糸のはしを結んで輪にし、日当りの良いところにつるして3日位干します。
5. カラカラにかわいたら、缶に入れて保存します。
6. 食べるときは、熱湯をたっぷりかけて戻してから、水気をよくきって三杯酢につけこみます。