



「ちょうちん切り500本」

くほき たみこ
久保木 多美子 さん

宇治

自宅で栽培した大根を「ちょうちん切り」と呼ばれる切り方をして乾燥させ、日本の伝統的な保存食の切り干し大根を作っています。昔は真冬になると野菜がなくなったので、切り干し大根は保存食として大切な存在でした。大根は干すことで風味と歯ごたえが増し、栄養価も高くなります。

久保木さんは幼い頃に、おばあちゃんがちょうちん切りをしていた姿を思い出し、10年ほど前から作り始めました。毎年500本の大根をちょうちん切りにしています。11月の終わり頃から作業を始め、雨や霜を避けて、日当たりの良い軒下や縁側で乾燥させて作ります。



【作り方】

1. 取れたての大根は水分が多いので、日向に干して少し柔らかくする。
2. 皮を剥いて、片面を5mmくらいの幅で切り込みを入れていく。
3. 裏にも斜めに包丁を入れるとちょうちんのようなになる。
4. 2・3日軒下に並べて干し、折れなくなったら竹竿にかけて5日ほど干す。
5. 縁側で完全に水分が抜けるまでさらに乾燥させる。



宇治の古民家を再生した旅館「元仲田邸」で久保木さんの作ったちょうちん切りの、切り干し大根が食べられます。