

〈切り干し大根 2回目〉



〈初日 切りたてのダイコン〉

ダイコンもそろそろ旬が過ぎて味が落ちてくる頃なので、2度目の切り干し大根を作る。4本分抜いたが使えるところは正味3本分といったところ。切りたては瑞々しくてそのまま食べても美味しい。



〈2日目のダイコン〉

2日目、丸一日しか経ってないが、かなり水分がとんでいる。水分で光っていた初日に比べ、少し皺が寄ってきて隙間も出てきた。触ってみると、フニャツとして冷たい。



〈3日目のダイコン〉

3日目、晴天続きのせいか、良く乾く。あんなに隙間なく並んでいたダイコンだが、もうスカスカの隙間だらけ。触るとチューインガムくらいの柔らかさでなんとも心もとない感じだ。まだ少し水分も残る。



4,5日目は雨のため小屋に入れたまま。

6日目、触ってみるとカサカサでほぼほぼ乾ききった感じだ。あと一日我慢しようかと思ったが天気も心配なのでこれで完成とした。あれだけあ



ったダイコンはたったこれだけに。重さは200g。95%が水分のダイコン、これだけ凝縮されていれば栄養価もギュウギュウ詰めのはず。冷凍庫がまた賑やかになる。