

ていねいな**暮**らしのあつたころ

佐野二彦の撮った伊深の里山



「サキボシ大根①」 昭和37年12月17日撮影

「干し大根」

大根は保存食として、漬け物のほか、サキボシ大根や切り干し大根にしました。

大根は、洗ったあと葉つきのまま、丸ごと干して(これをマルボシという)、ほどよく水分を抜きます。そのあと、大根を縦に四〜五枚に切り、その先を残しながら一枚ずつをさらに細く切り裂きます。それにワラを通して、軒先に干しました。これをサキボシ大根といいます。



「サキボシ大根②」 昭和38年11月15日撮影

上の写真は、良く日の当たる縁側で、サキボシ大根を作るために、大根を切っている様子です。また、折れた大根や細い大根は、「大根ツキ」という道具で千切りに細かく切り、ザルなどの上にひろげて干しました。これを切り干し大根といいます。

干し大根を、サトイモやニンジン、油揚げと一緒に煮たものが、この地域では、昔からよく作られています。