



高橋余一の「生活絵巻」



19 大根取り

晩秋のころ、夏に種をまいた冬の野菜が収穫を迎えます。

収穫した野菜は、漬物にしたり、干したりして保存食にしました。

絵巻には、葉つきのまま干している大根（丸干し）と、ほかおむりをし、たすきで着物の袖をあげた女性が、大きな漬物桶おけに程よく水分が抜けた丸干し大根を漬けて、たくあんを作っている様子が描かれています。

たくあんは一年分を作り、ほぼ毎食、食卓に出しました。

※「伝承料理の会」直伝の漬物レシピ満載『おばあちゃんちのおかって「番外編」漬物特集』文化の森にて好評発売中。一冊150円

（上の絵）

大根取り

大根取りには夕時があつて、その時期をはずして取ると干し上りの時ポン／＼になつて漬物にならなく一寸不思議な現象だが事実だからよけいにおもしろい
三、四本づゝわらでし
ばる