

沢庵漬けとして有名な練馬大根。収穫した練馬大根は、「たち編み」と呼ばれる練馬特有の干し方で干されていました。今回、練馬大根農家の協力を得て、干し風景を再現しました。

**干し風景に使用した大根は、  
22日（日）の10時から  
1本200円で販売します。**

● 「たち編み」の方法

練馬に6代続く農家の渡戸章さんに、昔ながらのたち編みを、実演してもらいました。



1. 収穫した大根の処理

寒く乾燥した日に収穫し、水で洗う。葉の部分は、葉の根元2〜3cmのところまで切り落とす。翌日には干す。



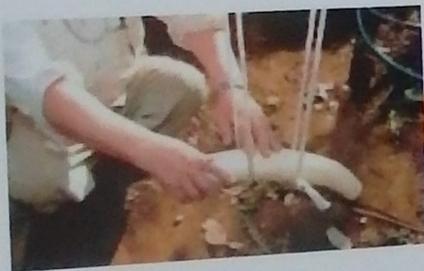
2. 干す前に再度、大根を洗う

早朝のうちに、荒めのブラシで洗い、よく水を切る。昔は鮫の皮で洗い、表皮に傷をつけ、大根が乾きやすいようにした。井戸水なので、実はあまり冷たくない。



3. 縄の長さを調節

吊す棒の高さにもよるが、地面から30cmほどになるようにする。今日の場合、縄の長さはおおよそ6.5m。両端を結んで輪の状態にして、棒にかける。



4. 1本目の大根

乾燥しやすいよう、葉を落とした側を南に向けて、縄の穴の中に通す。



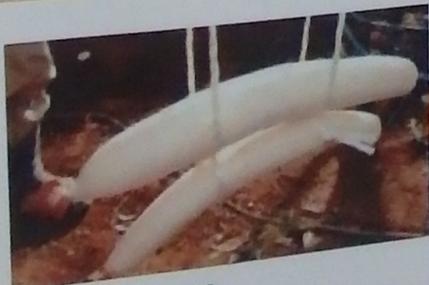
5. 2本目を編み込む(手前)

2本目を通すときは、まず手前の縄を内側にとり、クロスさせたところに通す。



6. 2本目を編み込む(奥)

奥の縄に通すときは、逆に縄を外側にクロスさせ、大根を通す。



7. 続けて編む

同じ要領で大根を編んでいく。小さい大根を下側にして、だんだん大きいものを編んでいく。



8. 半分になったら逆に編む

一連でおおよそ12本の大根が吊せる。半分編めたら、5と6の手順を逆にする。こうすることで、よりが戻ってねじれない。



9. 最後の1本

最後の1本を通したら、棒にかかっている縄をクロスさせ、出来上がり。雨にぬれるとかびてしまう。2週間ほどで乾燥する。

たち編みで干した後は・・・

2週間ほど干すと乾いて仕上がります。



乾いた大根を沢庵漬けにするために出荷します。



沢庵漬けへ