

大根の季節

寒くなってくるとあったかいおでんがうれしくなります。とくに「つゆだくの大根」は欠かせません。

一番多く出回っているのは青首大根。葉っぱから根っこの先までのそれぞれの部分でおいしい食べ方があります。葉っぱはお味噌汁や菜めしに使い、**首の部分はさっぱり**としていてサラダに向き、**真ん中の部分は甘く**て煮物に、**先は辛味がある**のでおろしや漬物に向いています。

大根はこれからの季節にぴったりの野菜です。**ちょっと喉がいがらっぽ**いときには「**大根湯**」はどうでしょうか。湯呑に大根おろし4分の1カップにおろし生姜と醤油を少々加えます。番茶か熱湯を注いで作ります。味加減は好みで増やしたり減らしたりしてください。

冬が旬の大根は水分を多く含み甘みも強くなりますので煮物にぴったりです。

