

水の文化

食物保存の

水抜き加減

水の文化 February 2016 No.

52



ミツカン 水の文化センター

表紙：民家のベランダで夕日に照らされた「柿のれん」。渋柿の皮をむいて干すだけではおいしい干し柿にはならない。気温や湿度、そして柿の状態を見てのれんを並べ替えるなど、非常に手間がかかる（徳島県美馬郡つるぎ町／撮影：川本聖哉）

裏表紙上：ゆであがったばかりの大根を一輪車に乗せて運んだ後、やぐらにおろし広げる「ゆでぼし大根」の生産者、原口佳晃さん。シーズンを迎え、作業は息つく暇もない（長崎県西海市／撮影：藤牧徹也）

裏表紙下：七輪でじっくり焼く手づくりのアジの塩干し。身がふっくらと柔らかく、魚の味を邪魔しない塩加減も絶妙。干物はシンプルな味つけだからこそ、ごまかしがきかない（静岡県熱海市網代地区／撮影：川本聖哉）

