



料理の「かつらむき」って、何のことなの

ダイコンなどの皮をむくように切ること

お料理をするときに、ダイコンやキュウリを切ったり、皮をむいたりしますね。「かつらむき」は、断面の丸い材料のむき方の一つです。

ダイコンやキュウリを長めに輪切りにし、皮をむくように、うすく、長く、帯のように切ることをいいます。

かつらむきしたもので、ほかの材料を巻いたり、包んだりします。

かつらむきするときに使うほうちょうは、切れ味のよい、はわたりが一直線で、そののないものが適しています。和ほうちょうのうすはが最も向いています。

ダイコンのかつらむき

ダイコンをかつらむきにしてみましょう。

まず、ダイコンの太さが一定している部分を、10センチメートルぐらいの長さに切ります。このダイコンの皮を一皮厚めにむきとり、ダイコンの天地の太さが同じになるようにします。

そして、左手にダイコンを持ち、ダイコンをてのひらで内側で回しながら、右手のほうちょうを上下に動かして、むきます。左右の親指がいつもほうちょうのはの上にあるようにすると、上手にむけます。（監修・青木 国夫）

