



大根の桂むき

材料 1m以上分

大根

1本（使用部分：12cm以上）

調理器具

包丁

まな板

ふきん

測定用道具

定規またはメジャー（30cm以上）

新聞や雑誌の敷き紙（文字の透け具合を確認するため）

作り方

- 1 まな板と平行になるように大根の天地をそろえ、10cm以上の長さがあるか確認する。
- 2 皮の筋もとれるように厚めに皮を1周むく。
- 3 大根の円柱を整えるために。もう1周皮をむく。
- 4 厚さ1mm以下、長さ1m以上となるように薄く長くむく。
- 5 むいた大根を広げやすいように巻きとる。
- 6 新聞や雑誌を下に敷いて、大根を上から広げる。そばに定規も置いて、厚さと長さがわかるようにする。

撮影ポイント

<静止画>

- ・ 【全体】 定規を桂むきと平行に置いて、両端が入るように全体撮影
※全体の長さが見積もれるように、定規を片端に置く
※厚さがわかるように全体的に敷き紙を置く