

たくあん ▶ pickled daikon radish

Pickled daikon radishes were a preserved food for the Japanese winter in the old days. Daikon radishes hung up to dry were an evocative image of late autumn.

たくあんは、昔は日本の冬の保存食でした。大根干しは晩秋の風物詩となっていました。

【豆知識】大根はwhite radish, winter radishとも呼ばれます。

監修 小坂貴志・神田外語大学教授



イラスト 沢田彩月