

7.2 . 柿の白あえ (その1)

村山地方

材料	(5人分)
柿	5個
豆腐	1/2丁
むきくるみ	湯のみ茶碗1杯
砂糖	大さじ3
塩	少々

用具

- まな板 2枚
- すり鉢
- すりこぎ
- 布巾

作り方 (準備)

- 柿は焼酎で渋を抜いたものや、富有柿のような甘柿を用意する。
- 豆腐はまな板2枚の間にはさんで水を切っておく。

すり鉢にむきくるみを入れ、油がにじみ出る位までよくすりつぶす。

その鉢に水をよく切った豆腐を加え、更によくすりつぶす。

砂糖と塩を加え、味が一樣になるまでよくする。

柿の皮をむき、一口大の大きさに切る。

柿を の豆腐で和え、小鉢などに盛る。

ポイント

柿を和えたらすぐ食べること。和えてからそのままにしておくと水気が出てまずくなる。(食べる分だけ和えること。)

(中山町 若葉会)

秋葉 おす江

おぼえかき

庄内柿

庄内柿というのは、原博士が大正初年に命名された平核無柿の事である。

庄内柿が、初めて植栽されたのは、鶴岡市で、明治18年とされている。

柿には、表年と裏年がある。

昭和55年には30,200tの生産量があり、全国第2位で表年といえよう。また昭和56年は12,400tの生産量で全国第6位、裏年といえそうである。

農家の間でも、今年は「裏年だな」とか「表年だ」とかよく言われる。

庄内柿は渋柿で、アルコール類で渋抜きをして食べる。

水分の多い甘味が美味しく、果物の王様と言って賞味している人もいる。