

9 1 . いなぎいり

最上地方

材料	
いなご	1 kg
砂糖	1 と 1/2 カップ
醤油	2 カップ
みりん	1 カップ
油	少々

用具

- 鍋
- へら

作り方

生のいなごを茹で、汁を捨てる。
油を入れ、いなごを炒りつける。
砂糖、醤油、みりんを入れ、弱火で炒る。

ポイント

- 調味料の分量はその人の好みもあるので、一度に入れないで、全体の2/3位入れ、味見してから適当に調味料を入れた方がよい。
- 手間暇がある人は、いなごのガラガラしている足の方を取り外したとも言われている。
- 昔、農家にとっては、貴重な蛋白源の保存食として、美味しい一品料理であった。また、いなご取りは、年寄りや子供の作業として行われていた。
- 昔は現在のように農薬など使わなかったこともあり、何処の田んぼでも、いなごがたくさん獲れた。

秋になるといなごが稲の葉を食べる音や、田んぼの畦に立っていると、いなごの口の動く音が聞こえたとも言われている。

朝露のある時は、いなごはおとなしく、ゆっくり取る事が出来た。

メモ

たくさん炒りつけたいなごを入れる容器は、かめに木の蓋という組み合わせであった。

又、砂糖、醤油を使わず塩のみでからりと仕上げる事もあった。

市販のいなごの佃煮があるが、水飴を用いてべっとりして、いなご自体の香ばしい味はないように思える。

(新庄市 塩野会)
松浦 としえ