

3 2 . ごんぼくる煮

村山地方

材料	(5人分)
ごぼう	500g
砂糖	大さじ2
醤油	大さじ3
くるみ	適宜

作り方

ごぼうは、皮をこそげとり、よく洗う。

太めの物は縦4つ切り、細い物はそのままか、斜め切りにし、長さ5cmに切りそろえる。

最初水煮をして、いったん水を捨てる。

ごぼうがかぶる位の水を入れ、砂糖と醤油を一緒に入れる。

柔らかくなり、汁がなくなるまで弱火で煮て出来上がり。

容器に盛りつけてから、上に刻んだくるみをふりかける。

応用

にんじんを砂糖と塩で味付けしたものを添えると色どり栄養ともによい。

いわれ

昔、いろりで、鍋一つで料理した時代は、仏事の料理の代表のようなものだった。自家生産物を利用し、寒くなった頃からの、年中行事であるお寺様のおたやの行事に、この料理が使われていた。

ごぼうの上に、上置きとして、青菜漬けをひと切れのせ、青い色を添えていた。

(天童市 蔵増むつみ会)

山崎 裕喜子