

## 63. からかいのんにく和え

最上地方

材料	
からかい	100g
にんにく	20g
味噌	50g
砂糖	10g

### 用具

- すり鉢
- すりこぎ
- 重石
- 金槌

### 作り方（準備）

- からかいを火であぶり、石の上のせ、金槌でたたき、熱湯にさっとくぐす。これをザルに取り上げて布巾で水気を取り、繊維にそってほぐす。  
焼き味噌を作る。  
にんにくをすり鉢に入れ、よくすりつぶし、 と砂糖を入れ更にする。  
とからかいを和える。

### ポイント

- からかいをたたく時は、平らな面からたたかないで、横をたたくとよい。
- 焼き味噌は、へらに分量の味噌を平らにのばし、火で少し焼き色が付く位に焼くと美味しい。
- からかいは身の厚いものがよい。
- 昔はからかいをいろいろの灰に埋めてあぶった。
- からかいは繊維にそってほぐす事。

- からかいの代わりに、ごぼうやスルメでもよい。

### 応用

#### からかいの食べ方

- 柔らかくなるまで水に浸しておく。  
(一晩時々水を換える)  
食べやすい様に切る。  
ゆっくりと柔らかくなるまで煮る。  
醤油、砂糖で調味する。  
残りの煮汁で結び昆布を煮る。皿に盛り合わせて食卓に。  
村山地方では8月のお盆に食べる習慣がある。  
「かすべ」と言われる干物である。

(新庄市 松の会)

村川 トキ