

## 68. 子づけ漬

庄内地方

### 材料

子づけ(タラのこ)	700 kg
にんじん	小 1 本
するめ	1 枚
こんぶ	1 本
酒	1 カップ
醤油	1 カップ
しょうが	1 個
だし汁	大さじ 5

### 作り方

にんじん、しょうがを千切りにする。

するめ、昆布は細く切る。

酒、醤油、だし汁を一煮立ちさせて、冷ましておく。

切っておいたにんじん、するめ、しょうが、こんぶを に漬け込む。一昼夜おく。

食べる時子づけ(タラのこ)を細かにして とよく混ぜる。

### たつの食べ方

(刺身として食べる法)

- たつ(きくわた)はきれいに洗い一口大に切って刺身で食べる。
- たつを一口大に手でちぎってザルに並べ熱湯をかける。皿に盛り、長ねぎのみじん切り、しょうがをかける。

(温海町 つくし会)

佐藤 てい子

### おぼえがき

**知っておきたい料理上の用語**

**あたる** - 材料をすり鉢ですること。

**あてる** - 材料に塩をすること。

**板ずり** - 材料をまな板の上でこすりながらもみ洗うこと。

**おろす** - 魚鳥を身と骨とに切り分けること。

**霜にする** - 沸騰した湯にちょっと入れて、材料の外側を霜のかかった様にする。

**湯引** - 材料をざっと湯にすること。

**天盛** - 一番上に盛りつけること。

**たて塩** - 塩水のこと。

**張る** - 汁を入れること。

**生地** - 物そのままの物のこと。

**鉄砲串** - まっすぐに串を打つこと。

**吸口** - 木の芽や柚子など香りのあるもので汁物に少量入れるもの。

**ざく** - 鍋物などの野菜のこと。ざくざくと切ったもの。