

69. タラの子寄せ寒天(その1)

庄内地方

材料

タラのこ	200g
砂糖	大さじ 1
酒	大さじ 1
醤油	大さじ 2
寒天	3本
水	6カップ
砂糖	240g
醤油	大さじ 4~6
砂糖 240	材

用具

- 鍋
- 杓子
- 裏ごし器
- 流し箱

作り方

タラのこを砂糖と酒で調味し、いりつけておく。

寒天を洗い、小さくちぎり、分量の水を加え、煮とかす。

煮とけたら、裏ごしにかける。

に砂糖を加え、よく溶けたら、醤油を加える。

に 2カップ位を少しずつ加える。

流し箱をぬらし を流し入れる。

の大いきが抜けたら を温め流し入れる。

固まったら適宜に切り、たらのこの入った方を上にして皿に盛りつける。

70. タラの子寄せ寒天(その2)

材料

タラのこ	200g(1/3はら)
寒天	2本
水	800cc
砂糖	200g
醤油	40~50cc
酒	大さじ 4

作り方

寒天を洗い、小さくちぎり、分量の水を加えよく煮とかす。

を裏ごしにかける。

に砂糖、醤油、酒を加え煮る。

にたらのこを加え大いきが抜けるまでかき混ぜる。

さらに冷めるまでかき混ぜる。

流し箱をぬらし、 を流し入れ、固める。

(鶴岡市)

和田仁輪江