

8 5 . 新まき鮭

庄内地方

エラ、内臓を取り出した後、薄い塩水でよく洗う。

鮭の重量の 15～20%の塩をうるごと逆方向（尾から頭の方に）に何回もすり込む。

残った塩を腹、頭、背びれの所に多めに詰め込む。

の鮭を少し厚めの紙にくるくる巻き、平らなところに並べて、上から重石をかける。一週間位つけ込む。早く食べる場合は3日間位でよい。

つけ込み終わったら鮭のぬめりがなくなるまで、たわしで磨き洗いをする。うろこがキラキラ光るようになる。

尾を紐で結び、高いところに吊して干し、2～3日で出来上がる。

吊す時、腹に15～20cmぐらいの横棒で支えをし、開腹して干すと良い。

ポイント

- 長く風に当てると固くなるので水分がなくなったら、紙巻きにして、保存する。

（遊佐町）

井上 智恵子

我が家の味

ふるまいを通して伝えられた味
うどんのあんかけ

酒田市大平 30 窪村 ひさ

県南の米沢市から 30 年前に庄内の酒田に移り住むようになりました。庄内に来た当時とても美味しくごちそうになったのが「うどんのあんかけ」です。冠婚葬祭には必ずこれがお膳にのっています。お祝いの時は鮭か鱒の切身と固ゆで卵の輪切りを、うどんの上へのせ、あんをかけ、おろし生姜が少しのっています。不祝儀の精進料理にはごま豆腐かゆり根か枝豆のすりつぶしたものが使われます。ところで、このあんを練るのも部落か親戚に名人がいて、冠婚葬祭には出番になる訳です。翌日になっても照りがあり、水気の出ないあんは、冷めるまで気長に練るのだそうです。皆さんがバタバタ走り廻る時に、名人はドカッと座って練っています。そのうどんのあんかけの味こそ故郷の中で伝えられたであると思います。この味を農家の行事と共に大切にしていきたいと思います。