

2.1. 山ぶき漬の煮物

置賜地方

材料	(5人分)
塩漬山ぶき	1kg
酒	1と1/2カップ
醤油	1カップ強
砂糖	200g

用具

- ふたつき容器（梅酒ビンの様な物）

作り方（準備）

- 塩漬しておいたぶきは、漬け汁で茹でて塩出しする。

塩出ししたぶきは、適当な長さに切る。

ぶきに酒 1/2 カップ、砂糖 100g、醤油 1/3 カップを入れ、弱火で 20 分位煮て冷ます。

2 回目、酒 1/2 カップ、砂糖 50g、

醤油 1/3 カップを入れ、弱火で 15 分位煮て冷ます。

3 回目、酒 1/2 カップ、砂糖 50g、醤油 1/3 カップを入れ、弱火で 10 分位煮て冷ます。

4 回目、残りの醤油を全部入れて、汁がなくなるまで弱火で煮詰める。

ぶきに味がしみ込んでおいしくなる。

きれいに洗った蓋付き容器に入れ、涼しい所に貯蔵する。

ポイント

- 生を煮る場合は、下ゆでしないで皮もとらず適当に切って煮る。
- から、さらに 4 回目 8 分、5 回目 6 分、6 回目 5 分とだんだん短い時間で煮て、冷ましを繰り返す。
- これが 1 年間も貯蔵できるコツである。

（長井市 四ツ葉会）

渋谷 繁子

わが家の味

青年からのひとこと

大石田町鷹の巣 三浦 清孝

現在、インスタント食品が家庭の食卓に並び、時間をかけて調理する事が少なくなりました。働き過ぎと言われる日本人は、食生活まで圧迫してしまっているのでしょうか。又、料理の種類も増え、欧米化し、日本特有の食生活が失われつつあるのは、残念でしかたありません。

核家族化が進み、味覚が多様化している今日、私達が住む農村部にも安易な都市化の波がきています。豊かな食生活は表面上だけのもので、味気のない食卓を囲んでの家族団らん、手作りの料理は専門店に行つて食べる。それが本当の豊かさだとは思えません。

「おふくろの味」は母から娘へ、「家庭の味」は姑から嫁へと受け継がれていく事が大切です。人間らしさを忘れた愛情のない料理では、三分間待っても真の人間関係は生まれません。