

3 1 . 湯煮大根

最上地方

材料

大根	2 本
味噌	1/2 カップ
ねぎ	3 本
だし昆布	2 本

用具

- 大きな鍋
- すり鉢
- すりこぎ

作り方（準備）

- 秋に収穫した太めの大根を用いる。
大根は皮をむき、3 cm 幅に切り、だし昆布を敷いた鍋に入れて煮る。
ねぎは、外の硬めの皮をとり、すり鉢の中で、たたいてつぶす。そこに味噌を入れ、たたく。
大根が柔らかくなったら、だし昆布を取り出して、大根が熱いうちに鍋から取り出して、ねぎ味噌をつけて食べる。

ポイント

- 収穫したての大根は味がよい。
- 皮は厚めにむく。
- ねぎ味噌は、擦らないで、すり鉢の中でたたいて作る。擦ってしまうと柔らかくなるので、独特の味が出ない。

参 考

秋、わら仕事をした後の一服の時、大きな鍋に煮た大根を食べたもの。
その時はおやつなど特別なものがな

いので、これがとても楽しみだったという。男の人達は、これを肴にしてか
るく一杯飲みながら世間話に花を咲かせた。今のふるふき大根のようなもので、味噌にはごまやゆずなどを入れ、美味しく食べている。

メモ

大根は鶏肉との炊き合わせでも味が引き立つ。

幅 3~5 cm 位に切った大根と鶏肉のぶつ切りをストーブの上でことごとと半日位煮る。醤油と砂糖で味を調えた後バターを少しおとす。

途中でアクをすくい取る事。

（鮭川村 あゆみ会）

荒木 美津子