

## 38. くきな煮

村山地方

| 材料    |       |
|-------|-------|
| 青菜漬   | 700g  |
| 打豆    | 20g   |
| 醤油    | 大さじ 3 |
| 油     | 大さじ 3 |
| 七味唐辛子 | 少々    |

### 用具

- 鍋
- ザル

### 作り方

青菜漬は 2 cm 位の長さにざく切りにする。

切った青菜漬を大きい鍋に入れ、たっぷりの水を加え、弱火で 1 時間位水煮する。

水煮したものをザルにあけ、それを水洗いしてから、水気を切る。

鍋に入れ、油と醤油、水 2 カップを加え火にかける。

30 分位煮たら、打豆をさっと洗って鍋に入れ、更に 5 分位煮て火を消す。最後に七味唐辛子を少々加える。打豆を煮すぎると甘味もなくなるし、色も悪くなるので注意する。

### 参考

くきな煮は、青菜漬をわざわざ煮る事もするが、青菜漬を食べる時、葉の部分は余り食べないので、その残したものを取っておいて、ある程度の量になると、このくきな煮にして食べた。

## 39. 打豆入りかぶ汁

| 材料 (5~6 人分) |              |
|-------------|--------------|
| かぶ          | 中 1 個 (300g) |
| 打豆          | 20g          |
| 油揚          | 1 枚          |
| 味噌          | 大さじ 4        |
| 酒粕          | 大さじ山 1       |
| だし汁         | 5 カップ        |

### 作り方

煮干しを使って、だし汁 5 カップをとり、鍋に入れる。

かぶの皮をむき、包丁で一口大にかぶをかいて、鍋に入れる。油揚も細切りにして加える。

火にかけ、かぶが柔らかくなるまで煮る。

洗った打豆と味噌、酒粕を加え、一煮立ちさせて火を止める。

(中山町 十日町会)

工藤 松子