

## 47. 黒豆なます(その2)

最上地方

### 材料

半つぶしの黒豆	100g
大根(赤頭大根が良い)	中1本
砂糖	大さじ5
塩	小さじ1
酢	1/2カップ

### 用具

- 鍋
- おろし金
- ボール
- 布巾

### 作り方(準備)

- 黒豆にぬるま湯をかけて、半つぶしにしておく。

大根をよく洗い、おろし金でおろし、布巾で軽く絞る。

汁を鍋に入れ、潰した豆を入れて汁がなくなるまで煮る。汁が足りない時は水を足すと良い。

熱い内に砂糖、塩、酢を に混ぜ合わせ、別にとっておいた絞った大根おろしを入れて和える。

### ポイント

黒豆を潰しすぎない。

### いわれ

旧暦 12月9日、大黒様の年越し行事の一品で、他に打豆を入れた御飯、お汁、焼き豆腐、豆煎り等の豆料理7品、尾頭付きの魚、秋の大根つみの時に選んでおいた、まった大根(岐根)をそなえる。

升に入れた煎り豆を振りながら「大黒、大黒、豆あがれ、耳開けて豆あがれ、福さずけてたもれ、たもれ」と3回唱える。

(新庄市 松の会)

伊藤 嫩子

### おぼえがき

#### かんぴょうの扱い方

さっと洗ってから、一握りのかんぴょうに小さじ1の割合で塩を振り、軽くもんでから水洗いする。

柔らかくなると調味料の吸収が良くなる。又、短く切れるのを防ぐ。

茹ですぎると煮くずれ、茹で時間が足りないと味の含みが悪い。

爪で押してみて、どうにかちぎれるとき調味料を加える事。