

## 49. でんがく(その2)

最上地方

### 材料

豆腐	2丁
味噌	大さじ3
砂糖	大さじ4.5

### 作り方

豆腐の水気を切り、1丁を5等分位に切っておく。

竹串を真中に差し込む。

炭火で、ちょっと焦げるまで焼く。

味噌と砂糖をすり鉢ですり、砂糖味噌を作る。

豆腐が焼けたら を付ける。

を更に焼いて、熱い内に食べる。

### いわれ

宿の家に集まり、五穀豊穡、家内安全を祈願した時に、使われていた。

いろりで焼く豆腐田楽の香りの懐かしさに、今更当時を思い出すと言う。

旧の2月7日のさんげさんげの精進料理によく使われたようである。

### 応用

- くるみをすって味噌に加え、くるみ味噌にすると、風味が出て美味しい。
- 焼きたての熱々を、刻みねぎを入れた大根おろしで食べる地方もある。

( 鮭川村 )

土田 友子

### おぼえがき 調理の一口メモ

#### • ずいき芋を茹でる

酢、大根おろしを入れて茹でると、えぐみがなくなる。

#### • 魚の臭味を抜く

しょうがの絞り汁に漬けておく。

#### • 筍を茹でる

米のとぎ汁か米糠を入れて茹でる。皮のまま茹でると繊維をやわらげ、香りも味も失わせない。

#### • するめを軟らかくする。

ぬるま湯とアク水を混ぜた中に5～6時間程漬けておく。

#### • 砂糖のアクを抜く

卵の白身と砂糖を練り合わせて水を入れて火にかけ、しばらく煮詰める。卵にアクが付着して、きれいな砂糖水ができて上がる。