

53. ぞう煮の子

置賜地方

材料	(5人分)
大根	500g
ごぼう	50g
にんじん	30g
こんにゃく	1/2枚
油揚げ	2枚
だし	1カップ
酒	大さじ1
醤油	大さじ2

用具

- 鍋

作り方

大根は縦3cm、横1.5cm、幅5mmの拍子木切りにする。

ごぼう、にんじんは3cmの長さに切り、1/2の半切りにし、厚さ3~4mmに切る。

油揚げは千切りにする。

材料を鍋に入れ、ひたひたの水を入れ、野菜が柔らかくなるまで煮る。

醤油、酒を入れて味を付ける。

ポイント

野菜をあまり煮すぎないこと。

< 食べ方 >

- 煮物として、皿や椀に盛って食べる。
- 餅を入れて、雑煮餅として食べる。

(高畠町 ひまわり会)

星沢 澄子

わが家の味 わが家の呉汁

県農協婦人部長 竹田 カツ

農村が都市化され文化的な生活になるにつれて、ふる里の味が消えていくのは淋しい事です。ふる里の味には何かしら暖かく心のふれ合いを感じ、農の心が生きています。

わが家に大豆の呉汁があります。大豆を水に浸し、すり鉢でする。油揚げ、ねぎ、にんじん、こんにゃく、牛蒡等を味噌味にして大豆の呉を入れて食するものです。

秋の日の夕方、豆ばせの下に大豆を干した軒下に落ちた豆が、雨に濡れてふくらんだのを母と共に拾い農産物は一粒でも粗末には出来ないとか、大豆は栄養価の高い野菜であると、大豆に関する色々な話をしながら拾って、夕食に食べさせられた呉汁の味は、今でも懐かしく忘れ得ぬ思い出です。ふる里の伝承と共に故ふる里の味にまつわる色々な昔話や思い出話も添えて、子から孫へと伝えて行くのも我々の役割です。