

## 57. なす干しの煮物

置賜地方

材料	(5人分)
なすの干した物	50g
サラダ油	大さじ2
醤油	大さじ3
砂糖	大さじ1.5
酒	大さじ2

### 用具

- 鍋
- ザル
- へら
- ボール

### 作り方(準備)

- 8月の天気の良い日を選び、薄切りにしたなすをむしろに並べて、天日乾燥させ、なす干しを作る。
- 前日に、ボールになす干しを入れ、熱湯を注ぎ、戻しておく。

翌日、水から火にかけて2、3度ゆでこぼす。こうするとアクも抜けて旨味も増す。

茹でたなす干しの水気を絞り、油でさっと炒める。

醤油、酒、砂糖で味を付ける。好みにより油揚げ、ひき肉、打ち豆等を入れても良い。

### ポイント

なすはアクが強いので、夏天日に干す時も、冷水に切り口を良くさらしてから干す。戻す時も、良く水を取り替える。

### いわれ

- 何事もなす様にとする事でお正月に食べるものとして、夏のうちに良く乾燥させて、保存しておいた。
- 又、借金をなす(返す)という事で食べる様にしているとも言われる。

(米沢市 戸板グループ)

竹田 みゆき

## 58. にんざい(煮菜)

村山地方

材料
隠元豆、砂糖、塩
ぜんまい、じゃがいも
ぜんまい、油揚げ、つぶし豆

煮て作ったお総菜の事を言うが、尾花沢では、特に、隠元豆の甘煮を言う。又、大石田の方では、ぜんまいとじゃがいもを煮た物やぜんまいと油揚げ、つぶし豆等の煮た物を言う。

行事などの時に使われる。

(大石田町 豊田生活改善クラブ)

斉藤 文子