

## 60. するめと大豆・にんじんの

### 醤油漬け

庄内地方

材料	(5人分)
するめ	3枚
大豆	100g
にんじん	100g
醤油	180cc
砂糖	大さじ1
酒	少々
塩	少々

### 用具

- ボール
- 木灰
- 野菜抜き型

### 作り方(準備)

- 大豆は一晩水に漬けておく。
- ボールにするめと水を入れて、熱い木灰を入れ、蓋をして、一晩そのままおく。

するめを水で洗い、皮をむいて干切りにする。

にんじんを花型に切る。

大豆と花形にんじんを塩ゆでする。

調味料を煮立て、冷めてから、するめ、大豆、にんじんを加え、そのまま2～3時間おいていただく。

### ポイント

するめは必ず熱い木灰を入れ、密閉して柔らかくする。

(松山町 ねっこグループ)

後藤 雪

### わが家の味

#### 耳あけの行事の料理

高松 大沼 ムメ

昔から私達の地方に伝わる「旧12月9日」に行く耳あけと言う行事があります。夕食後、大黒様を祭ってある神棚にまつかん大根(1本の大根で先が2本になっている)を供へ炒り豆と硬貨7枚を入れた1升ますを両手で持ち、これを振ってカランコロンと響かせながら「今年も良い耳を聞かせて下さい」と何遍も唱えてお参りするのです。この夜の献立が全部豆料理です。豆ご飯(打ち豆をご飯の出来る寸前に入れ、醤油で味付けする)、豆汁(いろんな野菜と打ち豆のみそ汁)、豆なます(黒豆の打ち豆とさっと塩もみした大根とにんじんに二杯酢をかけると薄紫のきれいななますが出来ると)。この行事には豆を沢山食べ、まめで達者で働き、裕福に暮らし、社会に貢献し、家の中からも回りの社会からもいい事が聞かれる様にとの祈りがこめられているのだと思います。