

## 2.8. 月山竹のみそ汁

村山地方

材料	( 5 ~ 6 人分 )
竹の子	500 g
水	5 カップ
味噌	80 g

### 作り方

竹の子の皮をむき、節の堅い部分を取る。

みそ汁を作り、竹の子を入れて、煮る

### ポイント

- 竹の子は採ったらなるべく早く調理すること。
- 食べる直前より、少し早めに作っておいて、もう一度火を通して食べると竹の子に味がしみ込んで、更においしい。

### 応用

- 竹の子の保存法として水煮瓶詰め、缶詰等がある。
- さけ缶や、さば缶を入れたみそ汁に竹の子を入れても味がよい。

### メモ

- 月山竹は鮮度が落ちるのが早いので取りたてが一番美味しい。
- 月山竹の一番美味しい食べ方は「みそ汁」で食べる事だと地元の人達は言っている。
- この旨さを一年中食べたいと言う事で、「月山竹の味噌汁」をそのまま家庭で瓶詰めにして保存をしている。

( 脱気 20 分、殺菌 40 分 )

( 西川町 沼山そ菜グループ )

工藤 定子