

## 42. もんぞくときゅうりの酢の物

庄内地方

< 材料 >	( 5 人分 )
もんぞく	300g
きゅうり	100g
酢	40 cc
しょうゆ	15 cc

### 用具

- ボール
- ざる

### 作り方

もんぞくは、よく洗い、4~5 cm 位に、包丁目を入れる。

きゅうりは、板ずりし、半月切りにする。

分量の酢としょうゆを合わせる。  
、 を であえる。

庄内では、もずくをもんぞくと呼び、夏の副菜として珍重されている。

きゅうりの他に、みょうが、枝豆など季節の野菜を散らし、彩りを添える。又、おろししょうがを添えてもよい。

塩漬もんぞくは水洗いし、塩分をとってから、生もんぞくと同様に用いる。

( 酒田市 クローバー )  
地主 睦子

### わが家の味

#### 梅干しの思い出

山形県青年洋上大学  
「若い海友の会」会員 市村 文子

夏、土用の頃になると、家の玄関先に梅干しが干されます。毎年続いているわが家の風物です。陽射しの強い時を選んで三日間程干しているうち、梅が真夏の陽の光を吸い込んで、しだいに紅色の鮮やかさを増してきます。私が子供の頃は、この梅干し作りは、祖母の仕事で母と私は助手でした。数年前からは、母にバトンタッチされ、私が手伝いをするようになりました。一口に梅干しと言っても、地方により、それぞれの家により様々な色、形、味があり、それは即ち、その地方や家、気候風土そのものの違いなのでしょう。最近はどこで食べてもおなじ着色の梅干しばかりです。

真夏の強い日差しの中で、汗をかきながら干した梅干しの鮮やかな紅を知っているからでしょうか。梅干しは、あの真夏の陽の光のエキスに思えます。