

8 6 . 川かにのだんご汁

最上地方

材料	(5 人分)
かに	5 枚
青大豆	5 カップ
味噌	1/2 カップ
かぶの葉	3 束
豆腐	1 丁
大根	150g

用具

- 鍋
- すり鉢
- すりこぎ
- なた

作り方 (準備)

- 青大豆は一晩水につけて戻す。
かにの甲羅と足ははずす。
甲羅の中にあるスミと食べられない所をはずして捨てる。
甲羅と足をまな板の上ののせて、
なたで細くなるまでたたく。
ザルで、たたいたかにを濾して固い所を取る。
青大豆をよくすり、豆腐を加える。
と を混ぜる。

かぶの葉と大根などを使い、味噌汁を作って、すり身をさじで入れる。

メモ

私達、川のそばで生活している農家は、昔から秋の仕事が終わると、かに汁が 1 番のご馳走であった。
今でも大変好評である。

8 7 . 川かにの唐揚げ

最上地方

材料	(5 人分)
かに	5 枚
小麦粉	3 カップ
卵	2 個
油	5 カップ
醤油	少々

用具

- フライパン

作り方 (準備)

かにの甲羅から足ははずす。爪の固い所は食べられないので捨てる。

甲羅の中のスミは食べないので、はずして捨てる。

甲羅と足に小麦粉と卵の衣をまぶして油で揚げる。

(戸沢村 親友会)

斉藤 洋子