

89 . はたはたの田楽

庄内地方

材料	(5 人分)
はたはた	10 匹
味噌	135g
砂糖	75g
酒	少々

作り方

はたはたは内臓をとり、水洗いし素焼きにする。

鍋に味噌、砂糖を混ぜ入れて火にかけ、更に酒を加えてよく練る。

焼き上がったはたはたに の練り味噌をつけ、両面をさっと焼く。

- 練り味噌にさんしょうを加えても美味しい。
- 12月9日の大黒様のお年夜に必ず使われる料理である。

(鶴岡市 よつばの会)

菅原 美和

90 . 小魚の唐揚げ

庄内地方

材料	
小魚	300g
揚げ油	適量
醤油	大さじ 3
砂糖	大さじ 2
水飴	少々

用具

- ボール
- 焼き網
- ザル
- 揚げ鍋
- 鍋

作り方 (準備)

- 小魚はそのままよく水洗いし、ザルにあげて、水気を切っておく。

水気を切った小魚は、ガス又は炭火でさっと焼く。

揚げ鍋で油を熱し、焼いた小魚を

中温で揚げる。

醤油、水飴、砂糖を鍋に入れ火にかけて、よく煮溶かしておく。

揚げたての小魚を の鍋に入れ、ころがすように混ぜ合わせる。

器に盛る。

- ソリソリと柔らかく歯触りよく仕上がり、骨まで食べられるのでおかずとしてだけでなく、子供のおやつとしてもよい。

(鶴岡市 しらなみ会)

加藤 典子