

53. くるみみそかぶ

最上地方

材料	(5人分)
かぶ	360g
くるみ	20g
みりん	大さじ1
みそ	大さじ2

用具

- すり鉢
- すりこぎ
- まな板
- 包丁

作り方

- かぶはきれいに洗って、乱切りか、イチョウ切りにして、ザルに入れておく。
くるみをすり鉢に入れてよくする。それにみそを入れて、更によくする。
みりんを入れて、くるみみそが出来上がる。
ザルに切って置いたかぶを入れて、よくくるみとみそを合わせて軽く重石を上げて、一晩おいて食べる。

ポイント

- なるべく、みずみずしいかぶを使うこと。
- 作って3日位が一番おいしいので1度にたくさん漬けない事。

由来

これは行事食で、私達の村では春と秋のお彼岸に必ず作る料理である。

(新庄市 松の会)

小関 喜久子

わが家の味

わが家の味一本漬

最上地区農協婦人部長 沼沢ツヤ

私達夫婦の50年以上の味覚への郷愁は、数々の漬物とみそ汁に根強く残っていますが、わが家の伝統的漬物に一本漬があります。

一本漬は“宮重の総太り”で、中心部の太さが15cm以上の畑から取りたての大根を使います。みそ、渋柿、塩で30日位漬け込み、輪切りにしてなんばん漬けをのせていただくのです。昔のだいじんの様なおらかな滋味は皆さんに大受けて、会合などに持参しています。

私は新庄から舟形の農家に嫁いで来たので、大樽に漬ける漬け物が珍しく、姑から一つ一つ教わって、自分のものにしていきました。

30数年経った今、嫁に漬物のコツを伝える年になって、わが家の味を伝承する事の大切さ、楽しさをしみじみ感じています。