

## 30. 菊のり

村山地方

### 材料

菊	200g
酢	90 cc
お湯	2.7 杯

### 用具

- 4 升鍋
- 平竹皿  
(直径 36 cm、鍋に合わせた物)
- わらだ (養蚕用)

### 作り方

4 升鍋にお湯と酢を煮たさせる。

平竹鍋に散らした菊を 2 cm 位の厚さに平らに置き、鍋の上に乗せ、蓋をして約 2 分間位蒸かす。

蚕わらだの上に、4 枚ずつのせ、天日で干す。天気の良い日は 2 日間で乾く。

### 食べ方

菊のりを適当な大きさにし、水から鍋に入れる。

過熱したお湯が煮たってきたら水をさす。

煮立てないように戻し、絞らずに水気を切って食べる。

### ポイント

- 菊のりを蒸かす時は、常にお湯が煮たっている状態で蒸かさないとうまくできない。
- 蒸かす状態  
菊がぬれたような色になったらあげる。

早すぎると菊が黒くなる。

蒸けすぎると水に戻した時べたっとなる。

(上山市)

伊藤 栄

### おぼえがき

#### 食用菊について

食用菊は、料理菊とも甘菊ともいい、花は苦味が少なく香りがある。

一般的には、八重の中輪の黄菊が食用菊ともされているが、赤い花でも、大輪のものも食用になる。

最も風味のあるものは、中輪の管状花弁を持った八重菊である。

東北地方には、阿房宮 (あぼうきゅう) という品種の栽培が多い。