

4 1 . 酒粕汁 (鮭の頭汁)

置賜地方

| 材料 | (5 人分) |
|-------|----------|
| 新巻鮭の頭 | 1 尾分 |
| 水 | 3 カップ |
| 大根 | 800g |
| ごぼう | 200g |
| にんじん | 200g |
| 打ち豆 | 少々 |
| 味噌 | 大さじ 1 |
| 酒粕 | 250g |

用具

- 圧力鍋 (又は普通の鍋)
- 鍋
- ボール

作り方 (準備)

- 新巻鮭の頭を水につけ、少し塩抜きしておく。

新巻鮭の頭を圧力鍋に入れ、30 分位茹でると骨まで軟らかくなる。圧力鍋がない時は、普通の鍋で骨が軟らかくなるまで煮る。

大根、ごぼう、にんじんはさがさぎにする。

を鍋に移し、 を入れて煮る。軟らかくなったら、味噌を入れて甘口に味を付ける。

味が整ったら酒粕を入れて出来上がり。

(南陽市 つくし会)
須貝 富子

わが家の味

青菜漬

中山町 高橋 敏雄

亀甲食のしなやかなその形、サクサクと歯切れ良く柔らかな舌触りとあの香気この風味。青菜漬は山形県が誇る郷土漬物の一つである。昔、野菜の乏しかった雪国の保存食として自然に出来上がったもので、まさに郷土食の絶品、保存食の至宝である。

余程前のこと、私が横浜の或る食堂で食事をしたら、図らずも店の主人が青菜漬を一皿サービスに出してくれた。その時の嬉しさとその味は今でも忘れる事が出来ない。

私の次男は、今、仙台にいるが、毎年 1 月頃青菜漬を送ることにしている。この間もその礼状が届いたが終わりの方に、下の一句を書き添えてあった。

茎漬けやふるさとの味母の味