

40. 菜漬巻きおにぎり

置賜地方

材料	(5人分)
米	4カップ
水	4.8カップ
青菜漬	適宜

用具

- 炊飯器
- へら
- わたし(焼網)

作り方

ご飯を炊き、おにぎりを作る。
青菜漬の葉でおにぎりを巻く。
わたしで、おにぎりをさっと焼く。

ポイント

- 焼きすぎない様に注意する。
- 青菜漬の塩味がきつ過ぎる時は、さっと塩出しして使う。

41. 菜漬煮

材料	
青菜漬	500g
油揚	20g
煮干	5尾
打豆	50g
水	2カップ
醤油	大さじ2
油	大さじ3

用具

- 鍋
- ボール
- ザル

作り方

青菜漬は、3cm長さに切り、水を入れ、柔らかくなるまで煮る。

油揚は千切りにする。

の煮汁を捨て、油揚、打豆を入れ、分量の調味料で味をつける。

ポイント

- 青菜漬の塩をよく抜くこと。
- 白菜漬を、同様にして煮たものも菜漬煮という。

メモ

青菜や、白菜漬にもそろそろ飽きて漬物にも少々酸味がさしてきた頃、煮物にして食べてきた。おつな味として多くの人に好まれている。

同じ材料を使っているけども、菜漬煮は不思議にそれぞれの家により、異なった風味のある料理となるから味わいがある。

(米沢市 中里会)

須藤 紀子