

46. 黒豆なます(その1)

庄内地方

材料	(5人分)
大根	250g
黒豆	25g
砂糖	75g
酢	1カップ
クエン酸	小さじ 1/2
塩	少々

用具

- 木槌
- おろし金
- こし器

作り方

黒豆を木槌でつぶし、水で洗っておく。

大根は皮をむいて、おろし金でおろす。

大根おろしをざるに入れて汁をとる。

の汁に、黒豆と酢、クエン酸を入れて煮る。

黒豆の生臭ささがなくなったら砂糖と塩を加え煮とかす。

火からおろしてよく冷ます。

冷えたら の大根おろしと混ぜる。

ポイント

- 黒豆の皮が、むけない程度につぶす。
- クエン酸を入れると一段と色がきれいになる。

行事

12月9日の大黒様のお年夜には、豆腐の田楽と、黒豆なます、黒豆ご飯など、豆づくしを供える。

いわれ

まめで暮らせる様に祈って、豆づくしにするとされている。

なます - 膾・鱈

- 魚偏のなますは、魚介類の料理、「にくづき」のなますは精進の料理。
- なます料理は日本料理として最も古い料理とされている。
- なますの付汁は二杯酢、三杯酢、焼酎、果汁に塩又は醤油などで味付けしたものが使われる。
- 現在の酢の物は、これから転じてできたものと言える。

(余目町 えびす会)

佐藤 幸子