

48. でんがく(その1)

村山地方

材料	(5人分)
豆腐	1.5kg(5丁)
こんにゃく	500g
餅	50~60g(10個)
味噌	200g
砂糖	100g
くるみ	200g
酒	150g

用具

- すり鉢
- すりこぎ
- へら
- まな板 2枚
- 竹串 豆腐用竹串
餅・こんにゃく用竹串
- 火鉢

作り方(準備)

- 豆腐はまな板2枚の間にはさみ、水を切っておく。
- こんにゃくは水煮しておく。
- 餅は前の日について、丸くちぎっておく。

すり鉢にくるみを入れ、擦りつぶし、これに砂糖、味噌を加えて更に擦り混ぜる。これに酒を加えて調味する。

豆腐は厚さ、幅共に3cm、長さ6cmの大きさに切って竹串に刺して炭火で焦げ目が付くまで焼く。味噌を両面に塗り、味噌が少々焦げるまで、また、炭火で焼く。

こんにゃくは、厚さ1.5cm、幅4cm、長さ6cmの大きさに切っておく。これを竹串に刺し、豆腐を同じ要領で焼き、調味味噌を両面に塗って焼く。

餅は串が通る位の固さになったら竹串に刺す。炭火でちょっと焦げ目

が付く位まで両面焼き、調味味噌をつけて、味噌に焦げ目が付くまで焼く。

ポイント

- 豆腐の水切りが悪いと炭火で焼く時、竹串から落ちやすい。
- 豆腐を焼く時、豆腐が黄ばんでくる位まで焼くと、香ばしさがでる。
- 餅は柔らかすぎると焼いた時だれてくるし、固すぎると表面だけ焼けてしまうので、押して弾力のある程度がよい。

いわれ

1月15日、いわゆる小正月に食べた。いろりを囲み、みんなで焼きながら食べた。

(河北町 そ菜づくり愛好会)

鹿野 静江