

94. くきな納豆

置賜地方

材料	(5人分)
塩漬くきな	250g
納豆	100g
醤油	大さじ1
もみのり	少々

作り方

塩漬くきは水洗いして、水気を切る。

3mm位に のくきを切る。

ザルに入れて水もみをし、塩分を少し抜く。水分を絞る。

どんぶりに納豆を入れてかき混ぜを入れ、醤油、もみのりを加え、更によく混ぜ合わせる。

熱いご飯にかけて食べる。

ポイント

- 塩漬くきは塩を抜きすぎず、塩辛すぎないこと。
- 水分はきっちりしぼる。
- くきな納豆に、サシミイカをさいの目に切って入れると酒のつまみにもよい。
- 間引き大根葉を刻んで一晩塩漬にしてもくきな納豆にすることが出来る。
- 青菜漬を刻んで入れてもよい。

(長井市 菊野会)

小笠原 八ナ

わが家の味

伝えていきたいー納豆汁

山形県婦人連盟 田中 ひろの

ふるさとの味と問われたら、私は先ず、納豆汁をあげたい。おふくろの味に通じるからであろうか。それには色々の思い出が偲ばれるからである。

私の母は82歳でこの世を去った。もう20数年前になるがわが家の納豆汁には、今も母の心が生きている。母は何でも器用な人であったが、特に納豆汁を作るのが得意で、味は天下一品であると私は思っていた。

冬に向かうと、わが家の献立には、必ず週に一度は納豆汁が出てくる。3世代6人が大好物であるからである。嫁に行った娘達が正月に帰ってくると孫達も手伝ってみんなで納豆汁を作る。これが又美味しいのである。家に帰る楽しみの一つだという。

自家製のしその葉のふりかけに、春の芹をあしらった香り高い納豆汁の味覚はたまらなく豊かさを感じる。