

5 8 . 凍み大根とにしんの煮物

村山地方

| 材料 | (5 人分) |
|------|----------|
| 凍み大根 | 3 ~ 4 本 |
| にしん | 100 g |
| しょうゆ | 大さじ 5 |
| 酒 | 大さじ 2 |
| 砂糖 | 大さじ 1 |

作り方

凍み大根は生ぬるい湯にひたして戻す。2 cm 位に切る。

にしんはよく洗い、3 cm 位に切る。固いにしんは、あらかじめ湯煮しておく。

凍み大根とにしんと一緒に、酒を入れて10分位煮る。

しょうゆ、砂糖で味がしみる迄、弱火で気長に煮込む。この時、しょうゆは3回に分けて入れる。

凍み大根の作り方

大根は皮をむき、20 cm 位に切り、更に縦に半分に割る。

大根の上5 cm 位のところに、箸で穴を開け、ひもを通し、少し透き通るまで煮る。

2 ~ 3 時間水にさらし、きれいな雪の上に並べて、凍るまで置く。

凍った大根を軒先につるして干す。

乾いてきたら、家の中に入れ、風通しの良い所につるしておく。

ポイント

- 凍み大根を作るときは、寒中の寒い日を選ぶ。
- 凍った大根は雨に濡れない場所につるし、よく乾かす。

(尾花沢市 若葉会)

松本コト