

65. いら・ますのあんかけ

庄内地方

<材料>

いら	300 g
ます	300 g
しょうが	30 g
あんの材料	
片栗粉	大さじ 3
砂糖	大さじ 6~7
酒	大さじ 3
しょうゆ	大さじ 3
水	1 カップ
塩	少々

用具

- 蒸し器
- 経木
- ミゴ（ワラの芯）

作り方

経木を蒸し器の大きさに切っておく。

蒸し器にお湯を沸かす。

いらをゆで、5 cmに切りそろえる。

ますを3枚におろし、経木にのせ、塩少々ふりかけて蒸す。ミゴについて見て、すんなり通れば、蒸し上がり。

あんは、材料をなべに入れ、へらでよくかき混ぜ、中火からとろ火と、練り具合を見ながら、つやが出るまで練る。

器に と を盛り合わせ、上から をかけ、おろししょうがを添えて、出来上がり。

ポイント

- 春、庄内浜に水揚げされたばかりの新鮮なますを使う。
- あんは、食べる直前にかける。

参考

いら、ますのあんかけは、春祭りのごちそうの一つとして、ますの焼き物やもうそうの煮物と共に、どこかの家庭でも作られている。

（鶴岡市 むつみ会）

佐藤 四志子