

4 1 . 昆布巻にしん

最上地方

<材料>	(10 人分)
昆布	80g
にしん	180g
砂糖	大さじ 3
酒	1/2 カップ
みりん	1/4 カップ
しょうゆ	1/2 カップ
せり	20g

用具

- 圧力鍋
- つまようじ

作り方 (準備)

- にしんを米のとぎ汁に一晩つける。
昆布は砂を取り 5 分程、水につける。

にしんの頭を取り 3 等分にする。

昆布一本を 4 等分にし、にしんを昆布の上へのせ、くるくると巻き、つまようじでおさえる。

圧力鍋に昆布巻を並べ、砂糖、酒、みりん、しょうゆに水をかぶる程度入れて、強火にかけ、ピュー - 、ピュー - と音がしたら、5 分位煮てさらに弱火で 10 分位煮て火を止める。

鍋に適量の水に塩少々を入れて、沸騰したら、せりをさっとゆでる。

昆布巻のつまようじを取り、ゆでたせりで結ぶ。

<いわれ>

昆布巻にしんは、よろこぶ、ということ、お祝い事があると必ず使われたものである。

お正月、お盆はもちろん、部落ごとのお祭りには、必ず赤飯、からかい煮と一緒に作られた料理で春はこれに山菜のおひたし、胡麻和え、たけのこの煮物などが添えられ、秋にはなめこ大根おろしやきくらげのからしあえ等、きのこがごちそうとして並べられた。

昆布巻にしんは、長時間かけて煮るため保存がきき、日常のお惣菜としてもよく使われる。にしんの代わりに、あゆ、しおびきなどの魚を、精進料理としてはささげやごぼうを巻いたもの等使う家もあるようである。

(新庄市 にこにこ会)

赤塚慶子