

2. とびたけの天ぷら

最上地方

材料	(5人分)
とびたけ	500g
小麦粉	200g
砂糖	60g
しょうゆ	120cc
油	3~4カップ
水	1と1/2カップ
酒	少々
化学調味料	少々

用具

- バット
- フライパン

作り方(準備)

- 塩漬の場合は、さっと塩抜きをして、使う。

塩抜きしたとびたけを、横に4cmの長さに切って鍋に入れ、油、砂糖、水、調味料を入れて、きのこの中に、味がしみ込むまで煮る。

煮たきのこをざるに上げ、汁をとる。煮汁に分量の水を足し、小麦粉を入れて衣を作る。

油が熱したら、衣をつけ、中温で揚げる。

ポイント

- とびたけは固い場合が多いので、きのこの繊維を切る様にして包丁を入れると食べやすい。
- 下味をつけて揚げると美味しい。
- 生のとびたけを使う時も同じ要領です。
- とびたけは、秋一番にできるきのこで、秋の香りを運んでくる。出ている所を見つけると、一個で背負いきれな

い位の大きいものもある。

- 若いものは、白くて柔らかく、味があるので喜ばれるが、時間がたったり、固くなると料理の仕方を工夫しないと食べにくい。

食べ方

- 柔らかいもの - 油炒め、味噌漬など
- 固いもの - 天ぷら

とびたけ料理にあう材料

なす、ミョウガ、油揚げ、こんにゃく、鶏肉、ちくわなど。

- 油はごま油を用いると、又違った味が楽しめる。

(最上町 かむろ会)

伊藤イシ子