

19. じゃがいものくじら汁

置賜地方

材料

塩くじら	400g
じゃがいも	1.5 kg
さやいんげん	200g
ねぎ	5本
みそ	大さじ4

作り方（準備）

- 塩くじらは小さく切って、熱湯で湯がき、ざるにとって水気を切っておく。
- さやいんげんは、すじをとって1本を2～3に切る。
じゃがいもは皮をむき、大きめの乱切りにする。
ねぎは斜め切りにする。
鍋にじゃがいもを入れ、水がかぶる位入れて火にかける。
一煮立ちしたら、さやいんげん、塩くじらを入れて、さらによく煮る。
材料が柔らかくに煮えたら味噌を加え、ねぎを加えて一煮立ちさせる。

ポイント

- 塩くじらはゆがいて余分な油分と塩分を除くようにする。
- 玉ねぎを入れると生臭みが薄れておいしい。

（長井市 野菊会）

小関 よの

おぼえがき

いるか汁について

置賜地方では「くじら汁」といい、村山地方では「いるか汁」「いりか汁」「いれか汁」などと言う。新じゃがいものとり合わせがとてもおいしい。

農家の食事であれば、じゃがいもの出始めの頃は必ずと言ってよい位出てくる料理であり、年2～3回は現在でも食べられている独特な汁物である。農家育ちの人なら20歳代の人にも通じ合う味覚であるようだ。