

11. いとこ煮

庄内地方

材料	(5人分)
もち米	5カップ
小豆	2と1/2カップ
砂糖	500g
塩	少々
水	5カップ

用具

- 炊飯器
- バット

作り方

もち米を洗い一晩水に浸しておく。
小豆はやわらかすぎない程度の固さに煮る。

もち米と小豆をそれぞれザルに上げる。

釜に小豆を入れて平らにならし、その上にもち米をのせて平らにする。

に小豆を煮た汁と水を入れて、普通のご飯のように炊く。

ご飯が出来るとちょっと前に、砂糖を上のにせる。

箸で所々に穴をあけて、蓋をして炊く。

スイッチが切れたら、もう一度火を入れてやる。(砂糖が入ると汁気が出るので)

出来上がったら全体を混ぜ合わせながら、塩少々をふりバットに移し冷ます。

(櫛引町 六ツ連)

富樫 いよ子

わが家の味

吹雪^{ふき}どり餅

山形県立博物館館長 大友 義助

吹雪の季節がやってきた。「ごうっ」という猛烈な風とともに、粉のような雪が大地から舞い上がり、波のようにうねって流れて行く。この中に行く人は、頭の先から爪先まで真白になってしまう。時としてこのため道を失い、命すら奪われてしまう事もある。最上地方ではこのことを「吹雪どりにあう」という。焼いた餅を湯にくぐし、きな粉にまぶしたものを「吹雪どり餅」という。なるほどきな粉にまみれた姿は吹雪の中の人の姿とそっくりである。

「雀子餅^{すずこ}」というのもある。小餅を焼いて醤油をつけ、又さっと焼いて、海苔を巻いたかわいらしい餅である。味が似ているからでなく、焼き方、形や姿が似ているからである。どちらも私が大好きな餅である。

この二つの餅を前にして、改めて、最上の人の言葉の美しさを思うこの頃である。

(最上史研究家)著書「最上の伝説」