

9 1 . 納豆漬 (その 1)

置賜地方

材料

納豆	1 包
甘酒 (かたづくり)	1 カップ
塩	75g
笹の葉	5 ~ 6 枚

用具

- ボール
- へら
- かめ
- 重石

作り方 (準備)

材料を、ボールに入れる。

へらで丁寧に混ぜ合わせる。

容器にすき間なく詰めて、最後に笹の葉をのせ、中蓋をして軽い重石をのせて置く。更に上蓋をして保存する。

甘酒を使用すると早く熟するので1ヶ月位で食べることができるが、長期保存はできない。

ポイント

- 寒中に作ると雑菌の入る心配もあまりなく、長期保存出来て、農繁期にも美味しく食べられる。
- 漬け込む時にきっちりと詰め、内蓋をしっかりとする。
- 冷暗所に保存する。

(長井市 草岡グループ)

梅津 みつえ

おぼえがき

納豆の由来

納豆はどこの家でも昔から、大豆を利用して作った代表的なおかずのひとつであった。稲わらで作った“わらつと”と言われる物に茹で大豆を入れ、稲わらに付着している自然の納豆菌を利用して作られた。

正月が近づく頃になると、どこの家でも“納豆ねせ”が始まり、こたつを利用して保温をとっていたから、その頃になると納豆の臭いが家中に立ちこめていた。

納豆もそのままでは長期に保存できないし、又、甘味、塩味の混合した味を加えた納豆漬が工夫されたのであろう。農繁期には納豆漬を沢山作り、忙しい時のおかずとして重宝がられた。