

2. たなごめいり

村山地方

<材料>	(5人分)
芽をだした朥	5カップ
しょうゆ	大さじ3
さとう	大さじ5
水あめ	小さじ2

用具

- 鉄なべ
- 精米機
- ホーロク
- ボール
- 鍋

作り方(準備)

鍋に分量のしょうゆ、さとう、水あめを入れ、こがさないようにかきまぜながら煮つめる。

たなごめをホーロクで炒りつける。むらなく、ふっくら炒りつけるには、中火でホーロクを動かしながら炒る。

炒ったたなごめを、熱いうちの煮汁の鍋に入れて混ぜ合わせる。ちょっとさめるまで、へらでかき混ぜると、ぱらっとしたたなごめ炒りになる。

応用

- おこしのようにして食べる時は熱いうちに好みの形にまとめる。型枠に入れて、冷めてから切ってもよい。
- ついたたなごめは、そのままでも食べられる。
- たなごめは保存すると1年位は保存がきく。

(天童市 稲穂会)

高橋 とし子

おぼえがき

たなごめとくらし

昔、たなごめいりは、子供達のおやつに、田植のこびるに重宝された。

黒さとうが粉のように全体についているサラッとした作り方のものは、お年寄りでも食べやすい。ところどころに、さとうの塊があるのがうれしかった。煮つめ方が甘いと、さとうがペタペタとしてすぐしけておいしくない。小さなゲンコツのようにかためて作ったり、主婦のうで次第でさまざまな出来上がりになる。

紙に包んで遊びに出かけ、道ばたや神社の境内などで、自分の物を自慢しながらちょっぴりずつ分け合う風景もよく見られたものである。

ついたたなごめをひょうたんに入れて、こびるにすることもあった。