

## 26. あさづきの酢味噌和え

置賜地方

材料	( 5 人分 )
あさづき	300 g
味噌	大さじ 2
砂糖	大さじ 2
酢	大さじ 1.5
みりん	大さじ 1

### 作り方 (準備)

- あさづきの根をきれいにとっておく。

たっぷりの湯に塩を一つまみ入れ、あさづきをゆで、3 cm 位の長さに切っておく。

すり鉢で味噌をよくすり、分量の砂糖、酢、みりんを入れて更によく擦る。

あさづきを入れてよく和える。

(米沢市 山田会) 小笠原ハナ

## 27. 月山竹の天ぷら

村山地方

材料	
竹の子	500 g
天ぷらの粉	2 カップ
水	1 カップ
卵 ( 1 個 )	( 粉の 1/2 )
揚げ油	

### 用具

- 中華鍋
- ボール

### 作り方

竹の子の皮をむき、水洗いし、水をよく切っておく。

油を熱する。

天ぷらの衣を作る。

竹の子に衣をつけ、からりと揚げる。

(西川町 沼山そ菜グループ)

大泉みゆき