

60. 雪菜のふすべ漬

置賜地方

材料

雪菜	500 g
にんじん	100 g
きゅうり	2 本
三五八	大さじ 3

用具

- 漬物用容器
- 重石
- ボール
- 落とし蓋

作り方

雪菜を 3 cm 位に切って、熱湯をかける。にんじんときゅうりを千切りにする。

雪菜、にんじん、きゅうりと三五八をよくまぜて、容器に漬け込む。次の朝、食べるとおいしい。

ポイント

雪菜は、米沢地方独特の物でシャキッとした歯触りと鼻につんと抜ける辛味が食通に受けている。茹でる時は、さっと湯通しする程度。

いわれ

ゆき菜は遠山地区の特産物で、降雪前に畑に寄せ植えし、雪中の保温と地熱で新芽をふき、寒中に掘り起こされるもので、米沢市内の料亭や東京方面に出荷されている。

正月から春先にかけて雪を掘りわけて採る。正に雪菜の名にふさわしく色も白い。みずみずしい感触と、少々からみがあるが、淡泊な味が好まれる。

置賜の郷土食である冷汁の実に利用されたり、ふすべ煮にしたりして雪国置賜の貴重な食品として古くから食べられてきた。

(米沢市 つなぎ会)

坂野キヨ子