

6 1 . 冷汁

置賜地方

材料	(5 人分)
くきたち	300 g
干し椎茸	3 枚
油揚げ	2 枚 (20 g)
干豆腐 (凍豆腐)	2 枚
こんにゃく	50 g
にんじん	20 g
打豆	30 g
だし汁	3 カップ
しょうゆ	大さじ 6
砂糖	大さじ 2

作り方 (準備)

- 青ばた豆を打豆にする。
- 干し椎茸、干豆腐は戻しておく。
- 煮干し、かつおぶし等でだしをとっておく。

くきたちは茹でて、3 cm に切り、よく絞る。

干し椎茸、油揚げ、にんじんは千切りにする。戻した干豆腐、こんにゃくは短冊に切る。

だし汁を火にかけ、干し椎茸、油揚げ、凍豆腐、こんにゃく、打豆を入れ、しょうゆと砂糖で味付けをして煮る。おろし際に、にんじんを入れる。

くきたちを器に盛り、を冷まして上にかける。

ポイント

- 茹でた野菜はよく絞り水気を切る。
- 冷汁はよく冷ましてから野菜にかける。

- くきたちは他に雪菜、ほうれん草、キャベツ、白菜、わらび、もやし等でも良い。季節感を盛りこむ事。
- 冷汁の具は、他にかまぼこ、ちくわ、凍豆腐なども使う。煮干の代わりに貝柱を使うとおいしい。

いわれ

上杉謙信公の出陣の献立の中の1つであった。以来行事食として引き継がれ、慶事には貝柱の他、ほうき、うば貝等を使い、上に茹でたいくらをのせる事もある。甲事には貝柱などを除き、椎茸を多くし、凍豆腐、打豆、油揚げ等を豊富に使う。

また、雪菜や季節の山野菜と一緒に使い、最近では普段の料理としても用いられるようになっている。

(高畠町)

佐藤 礼子