

6.2. もうそう汁

庄内地方

材料	(5人分)
もうそう筍	約 1.5 kg
厚揚	1/2 枚
生椎茸	3 枚
豚肉(こま切)	150 g
酒粕	120 g
味噌	
黒砂糖	少々

作り方

もうそう筍は皮をむき、水洗いして、1 cm厚さの乱切りにする。

油揚げは短冊切り、椎茸は千切りにする。

酒粕と味噌は少量の水を加えてのばしておく。

もうそう筍にひたひた程度の水

を入れ、黒砂糖を入れて煮る。

十分煮立ててから、油揚、豚肉、椎茸を入れ、もうそう筍が柔らかくなるまで煮る。

でのばしておいた酒粕、味噌を入れ、弱火でひと煮立ちしたら出来上がり。

ポイント

- ・もうそう筍は新鮮なほどおいしい。
- ・えぐ味を取るため黒砂糖を使う。
- ・薬味に刻みネギを入れても美味。

(鶴岡市 睦会)

今田 貞子

おぼえがき

ものを味わう感覚

聴覚 …… 音で食欲をそそる。例えば、たくあんの歯切れよい音。

嗅覚 …… おいしさを感じるとともに、有害な物質、例えば腐敗物などをかぎ分ける。

触覚 …… 一種の快感を覚える。例えばところ天、冷麦などのど越しの感じ。

視覚 …… 心理的刺激を起こさせる。例えば、すしの飯を少なくして握れば、種が大きく見えておいしさを増すなど。

味覚 …… 甘い、辛い、苦い、渋い等舌で感じる。食物の異なる1つ1つの味を楽しむ。

味盲 …… 料理をする人が、もし味盲であったら大変。物を味わう感を磨くことが大切。