

39. えご

村山地方

<材料>

えご草	30g
水	3カップ
酢	小さじ2

用具

- 流し箱（800 cc 入）

作り方

黒いえご草や、ごみをとる。

えご草を洗い、絞る。

分量の水にえご草を30分間つける。

そのまま火にかけ、沸騰したら中火にしてへらでかき混ぜ、底がチラッと見える位迄に煮つめる。（10～20分位）

酢を入れてかき混ぜ火を止める。

流し箱をぬらしを手早く流し入れ冷やす。

応用

からし酢味噌、酢ぐるみで食べる。
残ったものは味噌漬けにしておくとおいしい。

2～3日がおいしく食べられる期間である。

（山形市 風間）

佐藤みち子