

45. こいこく

置賜地方

< 材料 >	(5 人分)
鯉	1 kg (5 切)
水	7 カップ
みそ	130g
砂糖	大さじ 1
酒	1/2 カップ
しょうが (又はねぎ)	少々

用具

- 鍋

作り方 (準備)

- 鯉は、うろこ肝をとり、2cmの厚さの筒切りにする。
- 頭は縦半分に切る。
- きれいに洗って血抜きをしておく。

鯉は、たっぷりの水で水煮し、あくを取る。

しょうがは薄切りにする。

鍋に、しょうがとみそを入れ弱火で30分煮る。

食卓に出す前に、もう一度火にかけて10分位煮てから、椀に盛る。

ポイント

- 肝はつぶさない様にとること。
- ねぎを使う時は、刻みねぎにして上にのせる。

(米沢市 小山田会)

竹田 朋子

わが家の味

季節感に思う

高畠町社会教育課長 星 寿男

粉雪が舞う真冬の店頭の色鮮やかなトマトやイチゴが並ぶ風景はさして奇妙ではないこの頃である。果物や野菜がいつの季節の物かわからない子供さえいるという。私が幼い頃は、ほろにがいふきのとうの天ぷら、あさずきのおひたしや酢みそ和え、こまごま豆腐に散らした川せりの味が春そのものだった。まだ青臭いトマトを頬張ってはもうすぐ夏がくる季節を感じ、とうぎみだし(むきとうもろこしにきゅうりとなすをこまごまに切り混ぜたもの)に秋の香を覚えたこと等いくつかのふるさとの味が懐かしく思いだされる。季節のへだてなく、いつでも口にできる便利な豊かな時代ではあるが、季節の感動もなく、カレーライスやハムソーセージ、冷凍・インスタント食品で育てゆく子供達は、ふるさとにどんな味の思い出を持つのだろうか。