

48 . からかいの煮物

村山地方

< 材料 >

からかい(乾かしたもの)	250 g
しょうゆ	大さじ 5
砂糖	大さじ 5
みりん	大さじ 2

作り方(準備)

・ からかいは切つてあるものと、切らずに大きいものの二種類あるがどちらでよい。

・ からかいを水洗いし、ボールか鍋にたっぷりの水を張った中に入れ一昼夜つける。

大きいからかいの場合は水につけてから5cmくらいの長さに切る。

からかいを大き目の鍋に入れ、たっぷりの水を加え火にかける。

沸騰してきたら弱火にし3~4時間水煮する。水煮をしているとき、水が

足りなくなったら水を差し、からかいがたっぷりの水の中で煮えるようにする。

充分水煮したら、ざるにあけ、湯を捨てる。

鍋にからかいを入れ、ひたひた程度の水と調味料を加え、中火で1時間位煮る。火を止め、味を含ませるため一晚そのままにしておく。

翌日弱火で汁がなくなるまでコトコトと煮る。

・ 味は好みでよいが、一般的な味付けは甘辛くする。

ポイント

・ 強火で短時間で煮上げると水っぽい感じになり、まずいので、弱火でコトコト煮て、味を煮含ませること。

< どんなときに食べたか >

からかいは、春から夏にかけてのお祭りや、お盆、お正月のごちそうとして必ず食卓にのせたものである。

また昔は、夏の間はあまり生魚が食べられなかった。その代わりに干した魚などがよく食べられたが、からかいも味付けを濃くしてお膳を賑わした。

現在は夏冬に限らず、年中食べられているし、冬に煮ると煮汁がにごりになるので、あったかいご飯にのせて食べる。

(中山町 若葉会)

秋葉 ひで子