

## 18 . きゅうりの酢くるみ和え

最上地方

材料	( 5 人分 )
きゅうり	600g
くるみ	30g
砂糖	50g
塩	2g
もみ塩用塩	大さじ 1
みりん ( 又は酒 )	小さじ 2
食酢	小さじ 1

### 用具

- すり鉢
- へら
- すりこぎ
- さらし布巾
- ボール

### 作り方 ( 準備 )

きゅうりは、薄切りにし、大さじ 1 杯の塩をふって、混ぜ合わせ 10 分位置く。

10 分程置いたきゅうりを、さらしの布巾で絞って水分を取る。

くるみをよくすっておく。

すったくるみに、砂糖、塩を入れ、更によくすり、みりんと食酢を入れてまたよくする。

布巾で絞ったきゅうりをすり鉢に入れ、へらでさっと混ぜ、よく和える。

### ポイント

- 食べる直前に和える事。
- くらげともよく合いおいしい。
- きゅうりは、水分をよく取るのがコツ。

( 大蔵村 清友会 )

菅井 法子

## わが家の味

### 茄子のなんばんあえ

山形市 会田 千枝子

亡くなった義母は茄子料理が好きで工夫して調理していました。特に茄子のおひたしのつけ汁に工夫をこらしていました。子供達も好きで時々所望されるので若い人向きに中華風にした所大変うけ、現在では嫁達までがすっかりファンになっています。

わが家の伝承の味というところです。

### 材料 ( 4 人分 )

茄子 6ヶ

つけ汁

味噌 小 1/2 醤油 大 2 塩 小 1/2

酢 大 1 砂糖 小 1 ごま油 小 1

にんじん 1かけら

### 作り方

1. 茄子はヘタを取り、10分位蒸す。
2. 取り出し、冷めてから手で細くさく。
3. 皿に菊の花の様に盛りつけ、皿の中央につけ汁を添える。
4. 冷蔵庫でよく冷やしてから食べる。