

22. 枝豆

庄内地方

材料

枝豆	1束(1.5kg)
塩	大さじ1

枝豆の茹で方

枝から莢をはずす。

洗い桶に豆を入れ、水を少な目に入れて、ゴシゴシ強くこする。

数回の水で茶毛を洗い流す。

ざるにあげて水気を切る。

鍋に水(豆の量の約3倍)を入れ沸騰させる。

沸騰した湯に 豆を入れて蓋をす

る。
2~3分茹で、蓋を開けた時莢に
少々割れ目ができたら食べ頃。

素早くざるにあげる。

塩をふって広げる。

直ちにうちわであおぎ、荒熱を冷ま
す。

(大量の場合は扇風機を使用)

ポイント

- 鍋に豆を入れてから沸騰まで時間が経つと茹で上がりが茶色になるので、鍋に豆を入れたら短時間で温度を上げる。
- 茹でた豆をざるにあげたままにして置くと茶色になるので、なるべく早く冷ます。

冷凍保存の場合

- 茹でる時間を短く(1~2分)する
- 荒熱を直ちに冷ましてから袋に詰める。
- 一度に沢山の豆を冷凍庫に入れると、冷凍になるまでの時間が長くなる為、美味しくなくなる。
- 袋に入れる時は少量ずつ入れ、平らに形をととのえて冷凍する。
- なるべく新鮮なものを利用する。

(鶴岡市 泉会)

松浦 正子

わが家の味

うちわ餅によせて

元山形県生活改善実行 阿部 ツル子
グループ連絡研究会長

35年前の話になるが、すでに広島、長崎には原子爆弾が投下され、私の住んでいた新潟市にも疎開命令が出された。一家5人、父の郷里へ疎開する事にして、真夏の暑い昼下り藤島の駅に到着した。迎いの馬車に揺られて初めて訪れた父のふるさとは、丁度御盆で早速ふんわりとし香ばしい味噌の香が匂う餅が出された。何時も満たされない胃袋を抱えていた私達にとってこの餅は何と美味かった事か、2個目やっと余裕の出てきた舌に、しその風味がさわやかだった。食いしん坊の私は“うちわ餅”にひかれて農家の嫁となり、何をかくそうこの御馳走になった家が私の婚家である。亡き姑の味を受け継いでは来たが、あの時のあの味はもう二度とよみがえらない。