

## 2.6. 六浄豆腐のくるみあえ

村山地方

材料	(5人分)
六浄豆腐	100g(2袋)
砂糖	大さじ2
醤油	大さじ2
むきくるみ	50g

### 用具

- すり鉢
- すりこぎ

### 作り方

鍋又はボールに六浄豆腐を入れ熱湯を注ぎ 1~2分おく。(白く戻るまで)

を水洗いする。

すり鉢でくるみをすりつぶし、砂糖、醤油で味付けする。

六浄豆腐を であえる。

### 由来

その昔、京都から三山信仰で来山した信者の一人がこの地で倒れ、片倉家の看病を受けたその恩返しにと、秘法を教えて行った。

今は京都でも作らなくなり、全国でも、ここ戸根沢一ヶ所だけである。

### ポイント

戻したものは腐敗しやすいので、食べる分量だけ戻し、すぐ食べる。

## 2.7. 六浄豆腐の吸い物

村山地方

材料	(5人分)
六浄豆腐	50g(1袋)
生椎茸	5枚
三つ葉	少々
醤油	少々
塩	小さじ1
だし	5カップ

### 作り方

戻した六浄豆腐を水洗いする。

だしに味を付け、椎茸を煮る。

お椀に六浄豆腐と三つ葉の切ったものを入れる。

椎茸と汁を に注ぎ、熱いうちに食べる。

(西川町)

片倉 宏子