

〔くきな煮〕

Yamagata Local Foods,61

代表地区村山

材料

- 青菜漬／500g ●みりん／大さじ1
- 赤唐辛子／1本
- 油／大さじ2
- 砂糖／大さじ1
- 醤油／大さじ1

打ち豆や酒粕を入れると、
さらに味わい深く、酒の肴にも最高。



作りか

- ①青菜漬は1cmほどにざく切りにする。
 - ②大きい鍋にたっぷりの水をいれ、①を水煮にする。
 - ③②をざるにあげ、新しい水につけて塩抜きをする。
 - ④③を、少し塩気を残した状態でざるにあげ、水気をきる。
 - ⑤鍋に油を熱し、④を入れて炒め、砂糖、醤油、みりん、種を取って輪切りにした赤唐辛子を加えて煮る。
- 最後の醤油の量は味を見ながら加減する。
 - 打ち豆を入れると美味しい。酒粕を入れることもある。

二月ともなれば、晩秋につけた青菜もべっこう色に変わり、酸味がかってきます。これを煮て新たな料理にするのですが、煮るときはかなりの臭いを漂わせませす。しかしこの臭いが、春の近いことを知らせるのです。「白菜漬」などほかの漬物を使ったり、醤油ではなく味噌を使う地域もあります。不思議に味わい深いこの漬物の煮物は、酒の肴に最高。こはんもすすみます。

**残った青菜漬も、
再調理で無駄なく。**

漬

物王国・山形を代表する一品「青菜漬」。この「青菜漬」を打ち豆と一緒
に煮込んだものが「くきな煮」です。「菜漬
煮」と呼ぶ地方もあります。