



# がっさん だけ [月山筍のみそ汁]

Yamagata Local Foods, 13

代表地区 村山 庄内

材料

- 月山筍/500g
- カツオ節/50g
- 味噌/大さじ5
- 水/5カップ

鮮度が勝負の月山筍は、  
採れたてを地元で味わうのが一番。



作り方

- ①月山筍の皮をむき、節の固い部分を取る。
  - ②①を鍋にとり水を加え、沸騰したらカツオ節をたっぷり加え、水煮する。
  - ③味噌を分量の3/4程度加え、煮る。沸騰後は弱火にして煮込む。
  - ④最後に残りの味噌を加え、味を整える。
- 月山筍は採ったらすぐ調理すること。  
●しばらくおいておくと味がしみて美味しくなるので、食べる前日に作るのもよい。

味噌と酒粕でとろりと煮込む食べ方もありますが、みそ汁が一番でしょう。鮮度の落ちるのが早いので、地元でしか月山筍の醍醐味は味わえません。

春

の山菜が終わる頃、霊峰・月山の麓で採れるタケノコは「月山筍」として珍重されます。地元では根曲がり筍と呼ばれることもあるこのタケノコは、根本でも直径二センチ位の細いもので、皮をむいて一本のまま使います。そのままでは味がよいので、下茹ではしません。

椀の中に広がる、  
山麓の春の味わい。