



[凍み大根の煮物]

Yamagata Local Foods,5

代表地区最上

材料

- 凍み大根／2本
- 砂糖／大さじ3
- 昆布／30cmを2枚
- 醤油／1/2カップ
- 身欠きニンジン／4本
- 油／大さじ3
- 人参／100g
- 水／1カップ
- じゃがいも／200g
- 酒／大さじ2

しっかりと煮汁がしみこんだ
凍み大根は田植え作業の御馳走。



作り方

- ①凍み大根はぬるま湯にひたしてもどし、2cm位に切って、ざるにあげて水をきっておく。
- ②昆布は水でもどしておく。
- ③じゃがいもと人参は、大きめの乱切りにする。
- ④もどした昆布を結び昆布にする。ニシンは5cmに切る。
- ⑤材料を鍋に入れ、水、調味料を加えて汁がなくなるまで煮る。

の御馳走です。

味が濃縮され、独特の歯ごたえを持った凍み大根は、いっしょに煮込んだニンジンやじゃがいもを引き立て、凍み大根自身も汁をしっかりと吸い込んで、噛みしめると口の中に豊かな味わいが広がります。田植えの時の御馳走です。

凍

み大根は寒中に作ります。皮をむいた大根を適当な長さの縦二つ割り、または輪切りにして、箸で穴を開けひもを通し少し透き通るまで茹でます。次に二時間ほど水にさらしてから、きれいな雪の上になべて凍らせます。これを雪や雨がかからない軒下などに吊して干し、乾いたら家中の風通しのよいところに吊しておきます。

濃縮されたうまみと、
独特の歯ごたえ。