



冬の頃の
郷土料理

[くきたち干しの煮物]

Yamagata Local Foods, 51

代表地区 村山

材料

- 干しくきたち／50g
- みりん／小さじ1
- 打ち豆／50g
- 油／大さじ3
- 油揚げ／3枚
- ゴマ油／小さじ1
- 糸コンニャク／1袋
- 醤油／大さじ3

飾り気のない、シンプルな料理法。
最後に入れるゴマ油が隠し味。



作り方

- ①干しくきたちを熱湯に入れ、そのまま一晩つけてもどす。
- ②①を洗い、2 cmほどに切る。
- ③油揚げは2 cmほどにせん切りにし、糸コンニャクも適当な長さに切る。
- ④鍋に油を熱し、打ち豆と②を炒め、③と調味料を入れ、炒め煮する。
- ⑤最後にゴマ油を入れ、味を整える。

あります。

野菜には、置賜地方で作られる「雪菜」^{ゆきな}も
あります。

アブラナ科の野菜のとう立ちを利用した

部分がさつと熱湯でゆがいてから、晴れた日

に三〜四日かけ干しにします。これをあみ

袋などに入れて保存しておき、葉物の野菜

がなくなる冬期間に料理します。

「くきたち」はアブラナ科の野菜で、とう

立ちした花茎を食します。柔らかい

部分をさつと熱湯でゆがいてから、晴れた日

に三〜四日かけ干しにします。これをあみ

袋などに入れて保存しておき、葉物の野菜

がなくなる冬期間に料理します。

「くきたち」はアブラナ科の野菜で、とう

立ちした花茎を食します。柔らかい

部分をさつと熱湯でゆがいてから、晴れた日

に三〜四日かけ干しにします。これをあみ

袋などに入れて保存しておき、葉物の野菜

がなくなる冬期間に料理します。

「くきたち」はアブラナ科の野菜で、とう

立ちした花茎を食します。柔らかい

部分をさつと熱湯でゆがいてから、晴れた日

に三〜四日かけ干しにします。これをあみ

袋などに入れて保存しておき、葉物の野菜

がなくなる冬期間に料理します。

野菜が少なくなる、
冬期間の保存食。