

[鮭とうどんのあんかけ]

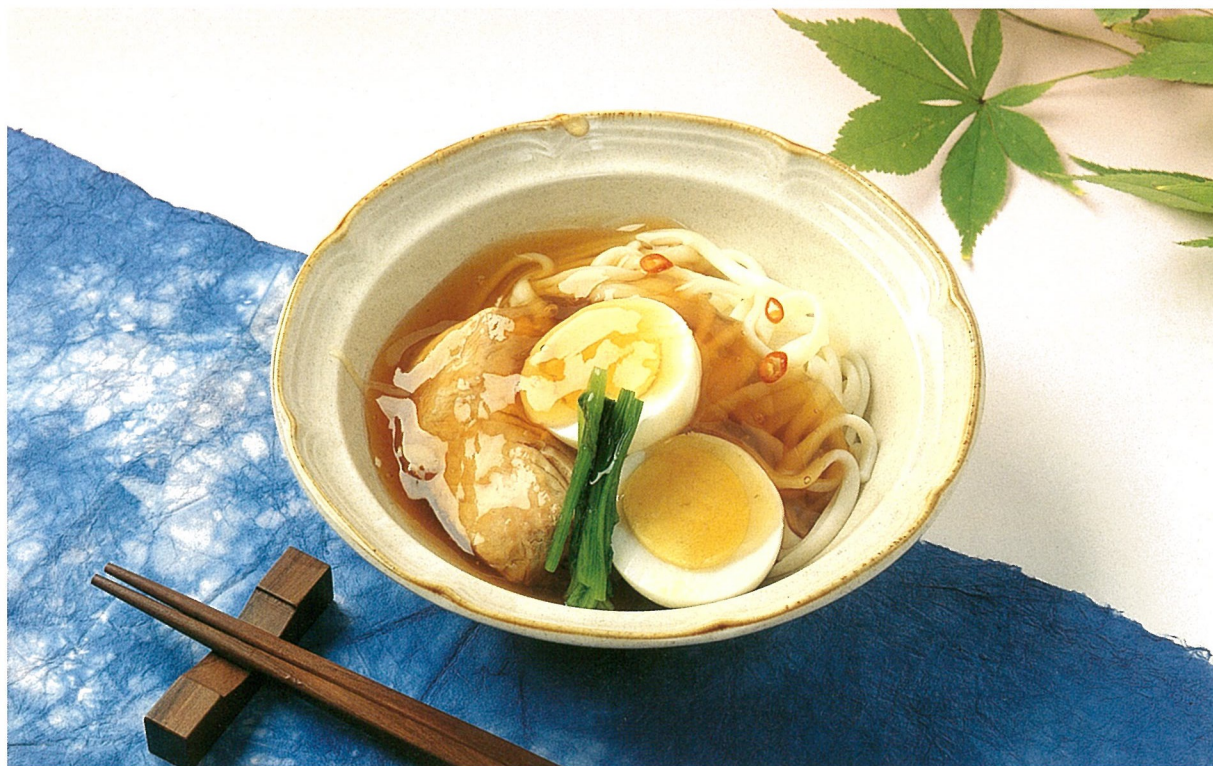
Yamagata Local Foods, 54

(代)表(地)区(庄)内

材 料

- 鮭 / 切り身 4 切れ (あん)
- 水 / 1/3 カップ
- うどん / 4 把
- 片栗粉 / 大さじ 3
- 卵 / 4 個
- 砂糖 / 大さじ 7
- ショウガ / 30g
- 酒 / 大さじ 3
- 醤油 / 大さじ 3

丸餅、ごま豆腐、麦切りなど、
庄内の食は関西文化の影響が色濃い。



作 り 方

- ① 鮭は皮を除き、塩をふって蒸す。
 - ② 卵を固茹でにする。ショウガをすりおろす。
 - ③ あんを作るときは、まず片栗粉を水で溶き、鍋で調味料を加えて一度火にかける。沸騰前に火を止め、冷ましながらかき混ぜる。
 - ④ うどんを茹で、湯をきって器に盛る。
 - ⑤ うどんに、蒸した鮭をほぐしてのせる。
 - ⑥ あんを⑤にかけ、おろしショウガをあしらう。
- あんは、片栗粉1、醤油1、酒1、砂糖2～3、水6.5の割合。

か つて山形産の米や紅花などは、最上川を下って庄内に集められ、日本海を廻って京・大阪に運ばれました。酒田港は日本海最大の米の搬出港として賑わっていたのです。

帰路には塩や木綿などと共に関西の文化が伝えられ、庄内地域の食文化にはその影響が残っています。例えば、内陸の切り餅に対して丸餅が多いこと、ごま豆腐など葛を使ったり、あんをかける料理が多いこと、そして、山形というそば処にあつても、庄内では麦切り(うどん)がよく食べられることなどです。

庄内の食に見る、 関西文化の名残。