



11月（霜月）

でこもち・だいこん汁

材 料 (5 人 前)	
でこもち、うるち米	5カップ
ごまみそ	
くるみみそ	
だいこん汁、だいこん	200g
油揚	3枚

- ① 普通より少し水をひかえて固めにご飯をたきます。
- ② よくむらしたものをすりこ木でつぶし、もちにします。
- ③ 小さなおむすび程度に取り、太いくし(おのがら。青麻の皮をむいた軸木)にまきつけて、いろりの灰にくしをさしてさっと焼きます。
- ④ さっと焼けたところに、ごま、くるみみそをぬり、更に焼き、焼き目が出る程度に焼く。

切りにする。

- ② だいこんをよくにて、油揚を入れ、味噌で味つけします。いろりにごとごと煮立った鍋を囲んでくしごとをもって、でこもちをみんなで食べる。

言 伝 え

天台智証大師をまつる日と言われるが、この地方では元山大師の命日に大師をまつる行事と云い伝えられている。大師は子沢山で、食べさせることが大変で、自分で骨身を削って食べさせ、骨と皮ばかりにやせた。大師をしのんでだんごやはっとを作って供えたという、みそ汁等にだんごを入れてつくつた粗末なものであった。三大師があり、初大師に天気が荒れると、あとの大師講も荒れると云われ、この天気の荒れを「大師講荒れ」という。

参 考

初大師一春の天気、小豆かゆ
中大師一さつきの天気、ぼた餅、終大師一
秋あげの天気、餅、を占う人もいる。おつげだんご。

一品料理

きんぴらごぼう

材 料 (5 人 前)	
ごぼう	400 g
にんじん	100 g
酒	大さじ2杯
砂糖	大さじ1杯
しょうゆ	大さじ2杯
白ごま	少々
唐がらし	少々

<つくりかた>

- ① ごぼうは5cm長さの拍子木切りにし、一晩水につけてアク抜きする。にんじんもごぼうと同じ大きさに切っておく。
- ② 鍋にサラダ油を入れ①をよく炒め酒、砂糖を入れ、最後にしょうゆと唐がらしと白ごまを入れて味をととのえる。

<参 考>

ごぼうはせんいが多く腸をきれいにするといわれている。正月や、結婚式の門酒の時などには今でも必ず使われている。

ひじきの煮つけ

材 料 (5 人 前)	
干しひじき	50 g
ごぼう	50 g
にんじん	50 g
糸こんにゃく	1包
油揚	2枚
油	大さじ2杯
酒	大さじ2杯
砂糖	大さじ2杯
しょうゆ	大さじ3杯

<つくりかた>

- ① 干しひじきはぬるまゆでもどし、よく洗い砂をとって水切りしておく。
- ② ごぼう、にんじんはさがきにし、糸こんにゃくは3cm、油揚はうす切りにする。
- ③ 鍋に油を入れ、①と②を入れよく炒める。
- ④ ③に酒、砂糖、しょう油を入れ味をととのえる。

<参 考>

仏事の時などにはかかせない昔からの一品料理である。

一品料理

酢づけかぶ

材 料 (5 人 前)	
かぶ	6kg
砂糖	1kg
酢	500cc
塩	カップ1杯

- ① 長かぶを乱切りにして1晩水漬ける。
- ② かぶの水気を取り、塩漬けて1昼夜おく。
- ③ ②をざるに取り水をすて、それに砂糖、酢を加えてまぜ合せ重石をする。一週間位から食べられる。春まで漬汁もにごらず味も風味も変りなく食べられる。

小かぶの梅おかか漬

材 料 (5 人 前)	
小かぶ	3個
梅干し	1個
しょうゆ	大さじ1杯
みりん	大さじ1杯
けづり節	大さじ2杯
塩	小さじ1杯

- ① 小かぶは薄く切り塩でつける。
- ② 梅干しをすり、しょうゆ、みりん、けづり節を入れる。
- ③ ①をよくしぼり、②を混ぜてつける。

一品料理

つくりかた

おみ漬

材 料 (5 人 前)	
青菜 (干したもの)	1 kg
干しだいこん	300 g
にんじん	100 g
昆布	少々
しその実 (塩漬したもの)	少々
塩	大さじ1杯
土佐じょうゆ	
ししょうゆ	1.8ℓハットル
みりん	2カップ

酒	カップ2杯
砂糖	カップ2杯
けずり節	100 g

<土佐しょうゆの作り方>

- ① みりん、酒を沸騰させ火をつけ、アルコール分を抜く。
- ② ①に砂糖、しょうゆを入れ、少し煮つめ、その中にけずり節を入れ、煮立つちよっと前に火を止める。
- ③ さめてからこしておく。
- ④ そのしょうゆは、色々な漬物にも

使えるし、そばのたれ (4倍にうすめて使う) にもなる。

おみ漬

- ① 青菜は洗って4~5日干しておく。
- ② だいこんも青菜の要領で干す。
- ③ 干した青菜は細く刻み、にんじんはいちょう切りにする。
- ④ 昆布は3cm位のせん切り。
- ⑤ 青菜、だいこん、にんじん、昆布を分量の塩で3日間漬けて絞る。
- ⑥ ⑤の材料に土佐じょうゆ少々を入れて漬ける。

言 伝 え

昔東北地方を行商していた近江商人が漬たものでその名をとって近江漬とよんでいたのがなまっておみ漬になったらしい。

参 考

秋の末頃黄色に変色した青菜がすてられていたのを集め、塩漬けにしその中に干し大根、人参、大根の葉の干したものを入れ細かくきざみ野菜をむだなく使ったものである。

一品料理

やたら漬

材 料 (5 人 前)	
干しだいこん	300 g
塩づけきゅうり	100 g
塩づけ茄子	100 g
しその実	少々
干しからいも	100 g
塩	少々

- ① 塩づけきゅうりと塩づけ茄子を少し塩気が残る位塩ぬきする。
- ② 干しだいこんは5mmの厚さの半月切りにする。
- ③ 干しからいもはうす切りにする。
- ④ きゅうりと茄子は2cm位に切る。
- ⑤ ②と③を塩少々で1晩つける。
- ⑥ ⑤の水気を切り④としその実を入れてつける。

一品料理

ぺそら漬

材 料 (5 人 前)	
茄子	4 kg
塩	600 g
なんばん	90 g
みょうがの葉	10本

<つくりかた>

- ① 水10リットルに塩200g、なんばん40gを入れ、その中に茄子を入れ2～3日色ぬきする。
- ② 水10リットルに塩200g、なんばん25g入れ、その中に①を入れ、4.5日漬ける。
- ③ 又、水10リットルに塩200g、なんばん25g入れ、②を入れて、みょうがの葉でふたをし、軽い重石をあげ、おとしふたをする。一日一回はよくかきまわすとよい。