

あられのいろいろ

もち米の加工品。保存食、おやつを兼ねて、昔から作られている。最近はいし好品の感覚で、新しい材料を混ぜたあられも作る。

あられづくりは一番寒い季節が適する。そこで大寒から節分までの間に作るのが一般的である。

いろいろなあられとその配合

もち米 3kg に対して

1. 黒砂糖あられ

粉末黒砂糖……………500g
塩……………大さじ3

2. 醤油あられ

醤油……………360ml
(煮立ててから使用する)

3. チョコあられ

コーティングチョコ……………500g
砂糖……………150g
塩……………大さじ3

4. 海老あられ

干し小エビ(アミ海老)…200~240g
塩……………大さじ1

5. 青海苔あられ

糸青海苔……………40g(8g入り5袋)
塩……………大さじ2

6. ゆかりあられ

ゆかり(自家製)……………200g

7. ゴマあられ

黒煎りごま……………1袋
黒すりゴマ……………1袋
塩……………大さじ3

作り方

- ①餅の作り方【P126】に準ずる。ただ寒のもっとも寒さ厳しい時に作るので、もち米を洗ってから、4~5日水に浸ける。
- ②搗きあがった餅はロージにひろげて表面を平らにするが、包丁が入るぐらいの固さになった頃を見計らって長さ4cmの拍子木に切る。
- ③そのあと、十分に乾燥させる。

コツ・ポイント

- 最後に乾燥させるとき、日陰の風の当たらない場所で、しょっちゅう返しながらかすこと。風に当たると割れるので気を付ける。

(文責：扇田節子)

割干し大根

生大根1本を縦切りにして、天日で十分乾燥させたものである。乾燥中に澱粉の糖化が進むので甘味を増し、辛味も消失して生の状態とは異なった独特の風味を呈するようになる。その他に花丸切り干し、千切り

干しなどがある。

鈴鹿市徳居町では割干し大根に加工したものを利用した郷土料理「千切り大根の粕汁」がある。

(文責：真弓多喜代)

きゅうりの酒かす漬け(伊賀市)

三重県西部に位置する伊賀市島ヶ原は、奈良・京都・滋賀の各県に接しており、奈良東大寺と縁が深い観音提寺(正月堂)の修正会しゅうしんえは伝統行事としてよく知られている。

その中央部に伊賀川(木津川)が東西に流れ、盆地特有の地形から、寒暖の差が大きく、夏の涼しさを生かした高級夏秋きゅうり『夏すずみ』の産地として、40年あまりの歴史がある。

「きゅうりの酒かす漬け」は、こんなきゅうり栽培農家の婦人部結成をきっかけに、安いきゅうりに何とか付加価値をつけようと加工・研究に取り組んだのが始まりである。酒どころ伊賀の酒かすを生かした「きゅうりの酒かす漬け」は、昭和57年から販売しており、そのまま食べても美味しく、様々な料理にもよく合う漬物として、現在では地域の特産品となっている。

腐敗防止のため、水切りして1日置く。

②塩漬け

取れたてのみずみずしいきゅうり(150kg~180kg)をすぐに塩漬け(一樽約100kgに対して20%の塩)する。50kgの重石で3ヶ月、その後30kgの重石に換えて、1~2年しっかりつけ込む。

③中漬け

塩を抜く作業で、樽に酒かす(40kgに対して酒粕30kg)と、固さを調節するための焼酎を入れ、3ヶ月塩出しをする。

④本漬け

中漬けの後、再び酒粕30kg・焼酎2ℓ・砂糖11kgを入れて、古くから農家に伝わる秘伝の方法で、2~3ヶ月じっくりと漬け込む。

出来上がりはとてもきれいな鱈たこ甲色かいろに仕上がる。

きゅうりの酒かす漬けの作り方

①下準備

7月下旬~8月中旬の朝霧がたちこめる早朝より収穫を始める。収穫した露地栽培のきゅうりを水洗いし、

このように、おふくろ達のやさしいまなざしと温かい手と手でつけ込んだ「きゅうりの酒かす漬け」はまさに「おふくろ漬け」である。今後ますます地域の食に生き続けてほしいものだ。

(文責：福田美保)

こうじ漬

●主な原料：米、茄子、胡瓜、生姜、醤油、食塩、水飴

●製造元：鈴木商店(代表取締役 鈴木喜久男)(明治45年創業) 〒510-1322 菟野町田口新田1670番地 ☎059-396-0149

特徴

- 地元の厳選した米を炊飯して、蔵で熟成させて麴を作る。
- 茄子・胡瓜・生姜を漬けるとこうじ漬になる。
- ごはんによく合い、酒の肴としても重宝される。
- 季節限定商品で気候に左右される部分もある。
- 概ね期間は、10月から翌3月である

歴史・いわれ

明治時代より、味噌づくりをおこなってきて、こうじ漬は昭和40年頃より定番商品となっている。

三重県は大和朝の初めから色々な文化を中央から移

し食生活には、宮廷の習慣を学び伝えていたものと思われる。味噌の内裏仙洞での上臈詞(女房ことばのこと)と伝えられる「おむし」は、今日でも員弁地方では、味噌の方言に使われている。志摩市志摩町和具では、味噌のことを「みそうず」というがこれも平安朝時代の京都上臈の詞である。

味噌汁のことを三重県では「おし」というが、これは“おしる”から転化したものと思われるが、常陸風土記に“飲食おしものを設け敬拝み仕えまつりき”と飲を「おし」と読んでいるので飲食の古語が現存しているものかも知れない。全国にあまり例が見られない。衣食住にすべて古くから宮廷文化を伝えているが、料理の調味は特に古来自慢としてきたところで、あかだしと称する味噌も三重県の味噌からである。