

雑茸の 辛子味噌和え



高梁市松山

作られる時期...秋

【材料・分量】

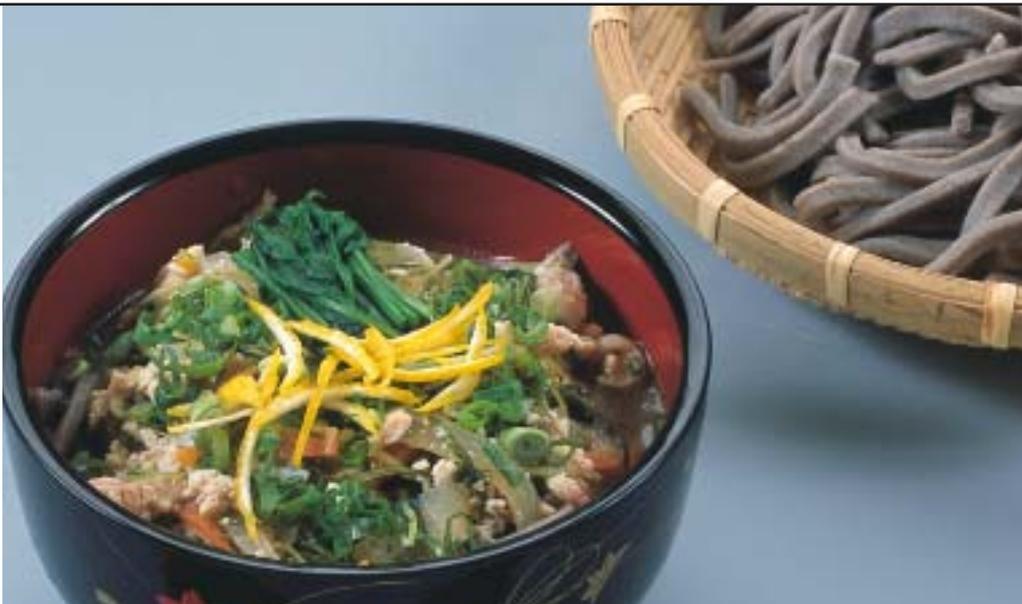
- 山で採れる茸
(あわ茸・くろっこう等)
- 辛子酢みそ
 - 辛子
 - 砂糖
 - 柚子酢(または酢)
 - 味噌

【作り方】

- ① 茸は洗い、熱湯でさっとゆでた後、水に3時間さらす。(途中2回程度水を換える)
- ② 手で水気を絞り、辛子酢みそで和える。

茸の呼び名は地方名だと思います。雑茸は昔はよく採れていましたが、最近は少なくなりました。雑茸は、松茸が生える場所にはあまり生えませんが、多く採れたときは、さっとゆでた後塩漬けにして保存しておきます。塩抜きをして煮しめ、和えものにしていただいていた。

そばきり



高梁市松原町

作られる時期...12月~5月頃まで

【材料・分量】

- 【そば】
- そば粉 1kg
- 番茶(40 くらい) 400cc
- 打ち粉(そば粉) 少々

【けんちん汁】

- 鶏肉・豆腐・にんじん・ごぼう・水菜・油あげ・みりん・しょう油・だし汁

【作り方】

- ① そば粉は大きめのボウルに入れ、番茶を少しずつ入れて、手で手早くそば粉と番茶を混ぜてなじませ、固めて力を入れてよく練る。
- ② 充分練ったら、麺板に打ち粉を落として麺棒でのばす。力を入れて打たないで、巻きかえながら早くのばし、折りたたんで切る。
- ③ 大きめの鍋でお湯を沸騰させ、麺をほくしながら入れる。棒で鍋の底をやさしく混ぜる。浮き上がったらすぐザルですくい、水に取り、ぬめりを取るように洗う。
- ④ かけ汁はけんちん汁なので、材料を油で炒め、みりん、しょう油で好みの味付けをする。

野菜や鶏肉で作った、熱いけんちん汁をかけた打ちたてのそばは、とても美味。

ポイント POINT

- そばはよく練る。



そばの花