

■ いとこ煮 (萩を味わう)



○ 材料 (4人分)

小豆	…100 g
だし昆布	…1 枚
干し椎茸	…3~4 枚
かまぼこ	…少々
白玉粉	…50 g
水	…50 g
食紅	
砂糖	…100 g
醤油	…少々

○ つくり方

- [1] 小豆は、一晩水に浸してから煮ます。一度ゆでこぼしてアクを取り、皮がやぶれないように中火でやわらかくふつくと煮上げ、ザルにあげます。
- [2] 白玉粉は耳たぶ位にこね、半量に色をつけて親指大くらいの団子をゆであげます。
- [3] 干し椎茸は水にもどしたものをちょう切りにします。
- [4] 椎茸の浸け汁、だし昆布の浸け汁を合わせて 800ccのだし汁とし、切った椎茸、砂糖、醤油を加えて、[1]を静かに入れ、一煮立ちして火を止め、他の器にいったん移し、団子を入れて冷まします。
- [5] かまぼこはうすくいちょう切りにします。
- [6] 椀に[4]を入れ、[5]をあしらいます。

メモ

「いとこ煮」は、萩地方では冠婚葬祭や催し物の時に出される行事料理です。

「いとこ煮」という名前の由来

- 親戚が集まったときに出されるから
- 各自 (めいめい=姪姪) が持ち寄った食材を順番に (おいおい=甥甥) 追加して作っていくから
- たくさんの具を次から次に追い追い(甥甥) 入れることから、甥と甥で「いとこ」