

さぬきの  
ふるさと  
料理

12



## わけぎあえ

昔から農家は、季節の野菜としてワケギを作り、春先からのあえものとして旬の味を楽しみました。ワケギは、ひな節句のころが最もおいしく、まて貝やたこ、あさりなどをあえました。あえ衣は年末に雑煮用に作った塩分濃度の低い甘い白味噌を大切に用いました。

### 【作り方】

- ①ワケギは洗って、白い根元の方と青い方に分け、どちらも3cmくらいの長さに切っておく。
- ②沸騰した湯に白い根元の方を入れ、次に青い方を入れてゆで、ざるに取って広げて冷ます。
- ③ゆでだこは一口大に切る。
- ④すり鉢に白味噌、練り辛子、酢、砂糖を入れてよくすり混ぜ、ワケギとたこを入れてあえる。

※③で生だこ、まて貝を用いる場合

生だこ… 塩で揉み、ぬめりをよく取り、熱湯に塩を入れてさっとゆでる。

まて貝… 薄い塩水でぬめりや砂を取り除き、鍋でからいりして酒をふる。

👉【一口メモ】

土庄町豊島では、祝い膳の一品として、よいことが長続きするよう「わけぎのぐるぐる」といって切らずに一口大に巻く習慣があります。

### 【材料】(4人分)

ワケギ	1束(180g)
ゆでだこ	150g
塩	少々
辛子酢味噌	
白味噌	60g
練り辛子	小さじ1/4
酢	大さじ2~3
砂糖	30g