

次世代へ
伝えたい

さぬきの
ふるさと
料理

15



たことキュウリの酢のもの

讃岐で一番大きいため池、満濃池のゆる抜きは6月中旬。この日が過ぎると田はしっとりと潤い、田植えの準備も日ごとに進みます。田植えじまいの祝いの膳には、大だこを買って、キュウリと合わせ、“三杯”にします。吸盤が吸い付いたこを食べると苗の活着がよくなると願い、豊作を祈って食していたのでしょう。

【作り方】

- ① キュウリは薄い輪切りにし、塩水につけ、5～6分おいてしんなりしたら、ざるに上げ、ふきんに包み軽くしぼる。
- ② たこは食べやすい大きさに切っておく。
- ③ ボウルにAを入れ混ぜ、三杯酢を作る。
- ④ ①と②を三杯酢であえ、小鉢に盛り付け、シヨウガを飾る。

【一口メモ】

たこの代わりにわかめ、三杯酢の代わりにゴマじょうゆやみどり酢を利用してもよいでしょう。

※ すりおろしたキュウリと酢を合わせたもの。

【材料】(4人分)

ゆでだこ	200g
キュウリ	2本
薄い塩水	適量
三杯酢	
酢	50cc
砂糖	大さじ2
塩	小さじ1/2
薄口しょうゆ	小さじ1/2
千切りシヨウガ	少々