

次世代へ
伝えたい

さぬきの
ふるさと
料理

②



あんもち雑煮

あんもちと白みそを使った全国的にも珍しい讃岐ならではの味です。昔、砂糖は讃岐三白の一つでした。明治時代にまだまだ甘味が貴重であったころ、砂糖作りに精を出した農民たちが、めでたい正月に砂糖を使ったあんもちを雑煮にしたものが始まりと言われ、今も多くの県民に愛されています。

【作り方】

- ① 煮干しは頭とはらわたを取り、分量の水とともに鍋に入れる。
- ② ①の鍋はふたをせずに強火にかけ、沸騰したら弱火にし、あくをすくい取りながら15分ほど煮出して、ザルでこす。
- ③ ニンジン、ダイコンは皮をむき厚さ3mmくら

いの輪切りにする。

- ④ 鍋に②でとっただし汁と、③を入れて中火で煮る。
- ⑤ 野菜が煮えたらもちを入れ、もちが少し柔らかくなったら、白みそをだし汁で溶かしながら入れる。

- ⑥ 3×1cm角に切った豆腐を入れ、ひと煮立ちさせる。
- ⑦ 椀に盛り、青のりをふる。

【一口メモ】

- ・ 具は、サトイモ、ゴボウ、油あげなど地域によっていろいろです。
- ・ 家族仲良く円満でありますようにとの願いをこめて、野菜は輪切りにするとされています。

【材料】(4人分)

- 丸もち(あん入り)…………… 4個
 - 金時ニンジン…………… 80g
 - ダイコン…………… 50g
 - 木綿豆腐…………… 1/3丁
 - 白みそ…………… 80~100g
 - 青のり…………… 少々
- だし汁
- 煮干し(伊吹いりこ)…………… 30g
 - 水…………… 4カップ(800cc)