最終回

次世代へ伝えたい
さぬきのふるさと料理
㉔

たくあんのきんぴら

昔の家庭では、冬になるとタルでたくさんのたくあんを漬けていました。「たくあんのきんぴら」は、春から夏になると酸っぱくなり味が変わり食べ切れなかった古漬たくあんを利用した料理です。素朴な味の常備食として、今もよく作られている家庭の味です。

2013年4月から連載された「さぬきのふるさと料理」も今回をもって終了いたします。

「とても懐かしく、味もよかったですよ」とほっとめーるのコーナーや産直で会った方々、多くの知人友人から励ましやお礼の言葉をいただき感謝しています。誌面の都合上、十分伝えきれなかった内容もあったかと思いますが、私なりに努力いたしました。

今後は、連載したレシピを活用して、ふるさと料理を次世代へと大切に伝承してほしいと心から念じています。

十川時子

［一口メモ］
ショウガのせん切りを加えたり、煎った白ゴマを振りかけてもおいしく、仕上げにゴマ油を少々入れると香りがよくなります。

【材料】(4人分)

古漬たくあん……………400g
サラダ油……………大さじ2
しょうゆ……………大さじ2
酒……………大さじ2
みりん……………大さじ1
赤唐辛子(小)……………1本

【作り方】

❶古漬たくあんは2〜3㎜くらいの薄い輪切りにし、一昼夜水に浸け時々水を替えながら、においと塩気を除いておく。
❷❶をざるに打ち上げて、水気を切る。鍋に油を入れて熱し、軽く炒め、しょうゆ、酒、みりんを加えて弱火でコトコトと汁気が無くなるまで煮る。
❸赤唐辛子は、種を取り、細い輪切りにして❷に加える。