

# め た

## (わけぎの酢味噌和え)



### 料理のいわれ

わけぎは冬から春にかけての野菜で、自家製の味噌で作った酢味噌あえは普段もよく食べました。かまぼこや油揚げ、ちりめんじゃこを入れることが多く、ひな祭り等ごちそうの時には魚介類を使用しました。

### 材 料

わけぎ	2把(400g)
いか	1ぱい
油揚げ	1/2枚
からし酢味噌	
白味噌	大さじ4
砂糖	大さじ1
みりん	大さじ1
だし汁	大さじ2
ねりからし	小さじ1
酢	大さじ2

### 作り方

- ① いかは開いて皮をむき、縦に5 mm 間隔の切れ目を入れ縦2つに切る。熱湯につけてすぐ引き上げ、冷水にとって水気を切り、小口から5 mm 幅に切る。
- ② 油揚げは素焼きし、短冊切りにする。
- ③ わけぎは熱湯に塩を少々加え、根元から入れてゆでる。ざるにとって水気を切り3 cm 長さに切る。
- ④ 鍋に味噌、砂糖、みりん、だし汁を入れ火にかけて、木しゃもじで練ってさまし、練りからしと酢を加え、からし酢味噌を作る。
- ⑤ ①②③を酢味噌で和える。