

しめ

# ✂ 豆腐

(那賀地方の北東部の地域で作ります)



わらで包んで塩ゆでしたもの



塩ゆで後、調味料で煮しめたもの

## 料理のいわれ

「一年を引き締めて暮らす」という意味を込めた、おせち料理。正月やひな祭りの料理の一品として現在に伝承され今でも作っている家庭もあります。

手づくり豆腐をわらで包んでゆでると豆腐にわらの縦縞のあとが付き、良い香りが染み込みます。防腐作用もある様です。

## 材 料

手作り豆腐	800g(2丁)	}	だし汁	3カップ
人参	150g		醤油	1/3 カップ
塩	適宜		砂糖	2/3 カップ
稲わら	80~120本		塩	小さじ 1/2
			みりん	大さじ1

## 作り方

- ① 豆腐は地元産の大豆で作る。買う場合は、堅めのしっかりしたものを選ぶ。
- ② 豆腐を1丁をたて4等分する。
- ③ 人参は豆腐と同じ長さの7 mm 角の拍子切りにし、②の豆腐に切り目を入れて真ん中に差し込む。
- ④ はかまをきれいに取った稲わら20~30本でわら筒を作り、③を包み込んでわらで両端をむすび、固くなるまでうす塩で茹でる。(ぷくぷくと煮立てない)
- ⑤ ④の稲わらはずし、〔の調味料で煮る。
- ⑥ 冷めてから斜めに切る。(切り口がきれいである。)

※ 稲わらはずして斜めに切り、ねぎ味噌、ごま味噌をつけたり、醤油やポン酢をかけて食べても良い。