

筍の山椒和え

峰山町二箇 井上幸代

材 料

ゆでた筍..... 500g
山椒の葉 (木の芽)..... 10枚

みそ.....大さじ6
みりん.....大さじ3
砂糖.....大さじ1

作 り 方

すりばちに山椒の葉、調味料を好みの分量入れ、よくすりつぶす。(山椒の葉は青色がつく程度入れる)

ゆがいた筍を一口くらいの大きさに切り、 と和える。

メ モ

筍は酢みそ和えにしてもおいしい。
(手作りみそ30g、砂糖大さじ3、酢大さじ2)
冷蔵庫で一週間保存できる。

いる道具

すりばち
すりこぎ

◆ たけのこのゆで方 ◆

皮をむき、鍋に入りやすい大きさに切り、3倍重量の水と、米ぬかを水の10%重量ほど加え、沸騰後約90分、根元に箸が通るまでゆで、すぐに水にさらしてさます。

◆ たけのこの貯蔵法 ◆

筍(1.8kg)は適当な大きさに切り、30分ほどゆがく。半日陰干しをする。
水(1.5ℓ)を沸騰させ、食塩(1kg)を入れてよく混ぜる。冷ます。
保存びんに と を入れる。 (丹後町遠下 松井八重子)