

出雲地域

ちまき(笹巻)

【材 料】 30本分

団子の粉 1kg
(もち粉)
水 600cc~700cc
ささの葉
いぐさ



【作り方】

- ① 笹は葉と竹に分けて、竹は20cmくらいの長さに揃えておく。
- ② 大き目のボウルに、団子の粉を入れ、真ん中に穴をあけ、水を少しずつ入れて、耳たぶの固さによくこねる。よくこねるほど、おいしくなる。
- ③ 30個くらいに分けて、団子状に丸める。
- ④ 団子に竹のはしを刺して、若い、丸まった芯の葉をのばし、団子にかぶせる。
- ⑤ 葉を4~5枚広げて重ね、団子を包み、いぐさで結ぶ。
- ⑥ 熱湯に入れて、20~25分程度茹で、団子が浮き上がってきたら、できあがり。

出雲地方では、端午の節句に、この地域独特の巻き方で巻いたちまきを食べる風習があります。地域によって端午の節句が月遅れなのは、笹がこの時期にならないと成長しないからと言われていています。巻き方や結び方、食べ方は地域や家庭で異なり、さまざまな技巧や工夫がこらされた地域の食文化と言えます。また、笹は強い殺菌力を持っていることから、笹まきは保存食としても重宝されました。

のっぺい汁

【材料】 6人分

ごぼう	60g
大根	180g
人参	60g
里芋	180g
しいたけ	30g
油揚げ	1/4枚
神在ねぎ	1/4本
塩	小さじ1

(味をみながら加減)

しょうゆ 大さじ2

水溶き片栗粉

(片栗粉大さじ1 水大さじ2)

* 出し汁

┌	水 1200cc
	煮干し(大) 30~40g



【作り方】

- ① 出し汁を作る。
鍋に、はらわたと頭を取った煮干しと水を入れる。加熱し、沸騰後2~3分煮出す。こす。
- ② 材料を準備する。
 - ・ごぼうは、笹がきにして水につける。
 - ・しいたけは軸を取り、4等分に切る。軸は千切りにする。
 - ・大根と里芋は、皮をむき、5mm厚さのいちよう切りにする。
 - ・人参は、皮つきのまま、いちよう切りにする。
 - ・神在ねぎは斜め切りにする。
 - ・油揚げは、1cm程度に刻む。
- ③ 出し汁に、下準備した材料を入れ、あくを取りながら、材料が柔らかくなるまで煮る。
- ④ 材料が柔らかくなったら、塩としょうゆで味をととのえる。
- ⑤ ねぎを入れ、水溶き片栗粉を入れて、とろみをつける。

昔は、法事や弔事などでよく作られていた精進料理です。片栗粉でとじるので、体が温まります。