

## 斐川地域

### 出西生姜のこうじ漬け

#### 【材料】 4人分

出西生姜	100g
米こうじ	160g
しょうゆ	大さじ3



#### 【作り方】

- ① 生姜を薄く輪切りにし、茹でる。
- ② ざるにあげて冷ましてから、2～3時間陰干しする(ざっと乾く程度)。
- ③ 米こうじにしょうゆと水大さじ2を混ぜておく。生姜を入れ、混ぜる。
- ④ 時々混ぜ合わせ、味をみて、1週間くらいでできあがり。

宍道湖に注ぐ斐伊川のほとり、斐川町出西地区の特産品「出西生姜」。この地域の砂地と川霧が独自の味を生み出し、場所が違っても同じ種芋を植えても同じ味の生姜は育たないと言われています。

昭和20年～30年半ばまで盛んに栽培され、松江、米子までも行商される姿がみられましたが、その後、他県の安い生姜に押され栽培が減少してしまいました。しかし、平成10年、斐川町の特産品として栽培がすすめられ、生産量は年々増えています。

出西生姜は、親指大に株別れしてつながる小生姜で、堅い繊維質がほとんどなく、ピリッとした強烈な辛味と上品な香りが特徴です。生で、しょうゆと花かつおをつけてかじると、生姜のおいしさがそのまま味わえます。またスライスして酢漬けにしたり、甘辛く煮たりしていただきます。

出西生姜のこうじ漬けは、昔から、保存食として親しまれている味です。

## しめ豆腐

### 【材料】 4人分

豆腐	1丁
だし汁(いりこ)	400cc
砂糖	大さじ2
薄口しょうゆ	50cc
みりん	大さじ2
酒	大さじ2
片栗粉	適量

### 【作り方】

- ① 豆腐1丁を縦半分に切る。
- ② 巻きすで、1切れを少し強めに巻く。
- ③ わらしびを水で濡らして両端をしっかり結ぶ。
- ④ 大きめの鍋に湯をわかし、30～40分茹でる(しっかり湯がかぶるようにする)。
- ⑤ 鍋に、調味料をあわせ、茹でた豆腐を中火で30分くらい煮る(落としぶたをすると良い)。
- ⑥ 豆腐を食べやすく切って、皿に盛る。
- ⑦ 煮汁に片栗粉でとろみをつけ、豆腐にかけて、できあがり。

その昔、かまぼこが高価なものだったため、その代用として、祭りやお祝い事の際に、作って出されました。

