

お煮しめ

正月や祭礼に欠かせないハレの料理。

すだれ麩を使うのが金沢流。



材料（4人分）

すだれ麩 1本 生細工麩 8個（※写真の生細工麩は赤梅・白梅を使用）

こんにゃく 1/2枚 里いも 小8個 たけのこ（水煮）小1/2個

にんじん 中1/2本 ふき 1本 干しいたけ 小8個

しいたけの戻し汁 400cc 出汁（かつお昆布） 400cc

酒 100cc みりん 100cc 淡口しょうゆ 大さじ3 塩 小さじ1

作り方

① 生細工麩を解凍しておく（水に入れて20分程度）。

すだれ麩は3cm幅に切り分ける。こんにゃくは7～8cmに切り、手綱こんにゃくにして下ゆでする。里いもは皮をむいて10～15分下ゆでする。たけのこはくし形に切る。にんじんは皮をむいて8mm厚の輪切りにし、下ゆですしておく。

ふきはゆでて皮をむき、5cmに切る。干しいたけは水でもどして軸を取り除く。

② 鍋に①の具材を1種類ずつまとめて並べ、しいたけの戻し汁、出汁、酒、みりんを加えて強火にかける。煮立ったら中火にし、アクを取りながら10分程煮て、生細工麩を入れ、淡口しょうゆ、塩を加えてさらに煮る。

③ 途中で煮詰まらないように具材が柔らかくなるまで煮て火を止め、そのまま冷まして味を含ませる。器に盛り付け、生細工麩を飾りにあしらう。