

京のお雑煮

材料)

祝い大根 2 本

金時人参適量

海老芋手のひら大 1 個

丸餅 2 個

A=水 400cc、昆布 1 枚 5g

白味噌 160g

花鰹適量



作り方)

1. 鍋に A を入れて 30 分ほど置いて戻す。
2. 祝い大根は 3cm の長さに切って皮を剥き、3mm の輪切りにする。金時人参は花形に切る。
3. 2 を鍋に入れて水を注いで火にかけ、火が通るまで茹でたらざるにあげる。海老芋は厚く皮を剥いて食べやすい大きさに切り、鍋に入れ、米の研ぎ汁を注いで茹で、火が通ったら鍋に少しずつ水を差して冷まし、手が入られる温度になったら拾い上げて流水でさっと洗い、バットに移す。
4. 1 を火にかけ、鍋肌に細かい気泡が出てきたら昆布を取り除き、白味噌を溶かし入れる。
5. 丸餅をたっぷりの熱湯で茹で、硬めに火を通す。
6. 4 に 3、5 を入れて一煮立ちさせ、お椀に盛り付け汁を適量張り、花鰹を添える。



←戻ったお昆布を火にかけて鍋肌に細かい気泡が出てきたらお昆布の引き上げどき。十分旨味は出ています。



←祝い大根は毎年クリスマスが終わった 26 日以降にのみ売られます。直径 5cm、長さ 10cm 程の細長い大根です。普通の大根とどう違うの？とツッコミが入りそうですが、味は全く一緒。



←なので普通の長大根を直径 5cm 弱ほどの円柱にして、輪切りして使ってもオッケー。もしくはミニ大根とか。



←お大根と人参はまあるく皮を剥いて下ゆで。花形に剥いてもいいですし、まるでもどちらでも。



←海老芋は厚く皮を剥くと、自然と六方剥きになります。何方になってもここでは大丈夫です。



←米のとぎ汁でゆでたら、お鍋に水を流して手で持てるくらいになったらさっと取り出して洗います。



←白味噌をたっぷりと溶き入れます。



←食べる時にお餅を茹でます。京都では3が日、焼かずに茹でます。焼くと身を焦がすと教わりました。怖い！



←硬めに引き上げて白味噌の中で完全に火を通します。



←海老芋は白味噌に入れる時に一口大に切ります。



←お大根、人参、海老芋も一緒に一煮立ち。
これで全体がまったりと馴染みます。



←人参は丸い形でいいんですが、覚えておくと便利な花形の切り方。
まずは1cm幅に切って六角形に切ります。



←六辺の中心にV字に切り込みを浅く入れます。
深く入れるとブーゲンビリアみたいになっちゃう。



←花びらのように丸くしたいので、カクカクした部分を包丁で丸く
削り取ります。



←V字の切り込みのところから中心に向かって斜めに包丁を
入れます。
写真の通りV字の部分は厚さの半分くらいまで切り込みを
入れ、中心に向かって浅く切ります。(※)



←花びらの中心から(※)の切り込みまで斜めに切り込みを入れて
立体的にします。



←これは練習が必要。20個くらい作ってようやく
ものにできたかな。

 京のお雑煮

京都のお雑煮は白味噌に丸いお餅、お大根と金時人参をまあく仕上げで海老芋もまあく。とにかく、一年丸くおさめますようにとの願いを込めて。お餅はぺったんについてから三が日は焼いたらあきまへん、身を焦がしますえと教わりました。なんか恐ろしいなあ。我が家はなぜだか昔からここによもぎ餅が入るんです。春のうちに畦道で育った綺麗なよもぎの新芽を採って湯がいて冷凍しておくです。それをこの時期にもち米と一緒に混ぜ込みます。どなたに聞いてもそれはしないなあとおっしゃるので恐らく曾祖母のレシピなんだと思います。年末年始は何かと贅沢しますものね。だから体に悪いもん溜め込まないためにこうやってよもぎで浄化の意味もあってシレッと忍ばせてたのかと。

でももうよもぎ餅が入ってないと、なんだかさび抜きの握り寿司みたいで物足りないんですよね。

調理方法と学びのポイント) お大根、人参、海老芋は茹でて味噌と合わせてあります。お餅を茹でて一緒に白味噌汁の中に入れて一煮立ちさせてください。白味噌の濃厚さ、味わいをご確認ください。最後に鰹節をのせてどうぞ。

賞味期限) 1月1日要冷蔵。

