

田作り

材料) 一口サイズが 12 個ほど

ごまめ 50g

くるみ適量 (アーモンドなどお好みのナッツを)

A=みりん 50cc、砂糖大さじ 1、日本酒大さじ 1/2

濃い口醤油大さじ 1 と 1/2

クコ 12 粒ほど



作り方)

1. ごまめをフライパンに入れ、火にかけて乾煎りし、パリっとなったらバットに移して冷めます。くるみも乾煎りし、バットに移す。
2. 空いたフライパンに A を入れて火にかけ、とろりとしたら濃い口醤油を加えて更に煮詰め、一旦火を止めてから 1 を加えてよく和える。再度火にかけ、水分が飛ぶまで加熱しながら絡める。
3. バットに移し、一口大にまとめる。仕上げにクコを飾る。



←フライパンでごまめを乾煎り。お箸ではごまめの様子がわからないので、手で混ぜます。はじめはなんとなくしっとりしてるような。少しずつ熱くなってきます。火傷に注意です。



←5分ほど気長に乾煎りしていると、熱々になり、カラカラと手触りも軽くなってきたら、1尾冷ましてみてポキ！っと気持ちよく折れたら火が通っている証拠。バットに広げて冷ましておきます。



←空いたフライパンにナッツを入れて乾煎り。少しツヤが出て香ばしく色づいたら OK。一気に焦げてくるので気をつけましょう。



←ごまめと一緒に冷まして。



←空いたフライパンでシロップ作り。
フライパンは火から離さず、傾けたり回したりして焦げないように気をつけて動かします。はじめはさらさらしてて泡も細かい。



←泡、変わりましたよね。大きくなった。まだまだ。



←フライパン傾けてもなかなか流れない。とろりがとろ〜〜りになってきた。



←お醤油を入れます。ここから焦げやすいので気をつけて。



←泡がさらに細かくなって美味しい匂いがしてきた！
火を消します。



←さあここにごまめとナッツがダイブ。



←お箸で手早く混ぜてある程度全体が絡まったら、弱火にかけて手早く混ぜます。鍋底が白い飴ちゃん状になってきた。しかもお箸を持つ手元がなんだか重い。煮詰まってきた証拠。火を消します。



←バットに置きます。クッキングシートを広げてその上にごまめ、ナッツを置いていきます。早くしないと乾いてくるのでお互いがくっつかなくなる。



←1ヶ月ほど冷蔵庫で持ちます。

田作り

煮干とごまめ、どう違うのか塩干物やさんに聞いてみたら、「煮干は一度茹でてから干してるんだけど、ごまめはそのまま干してるから味が濃いんやで」と江戸時代から続く錦の塩干物屋さんの山市さんが教えてくれました。昔はイワシは田畑の肥料として使われていて、五穀豊穰を祈願して食べられていたそうですがそういえば京丹波町の町並みを歩いていても、土壌にイワシの粉を今でも撒いているのが見受けられて、なるほどこういうことかと合点がいきました。

お願い) ごまめ、くるみ、クコをお送りしています。基本の調味料はご自宅のものでお願いします。

