

田楽餅

【作り方】

- ①豆腐は、水を切っておく。
- ②炒った白ごまと、くるみをよくすり混ぜる。それに、水気を切った豆腐を加え、さらによくすり混ぜる。
- ③②に砂糖、味噌を加えて調味し、たれを作る。
- ④切り餅は、焼いて竹串に刺し、両面に③のたれを付けて火にあぶり、香ばしさを出す。

材料

(四人分)

- ・切り餅……………8枚
- ・豆腐……………200g
- ・白ごま……………8g
- ・砂糖……………30g
- ・くるみ……………4個
- ・味噌……………少々



ポイント

- *炒った白ごまと、くるみをよくすり混ぜること。
- *豆腐の水切りをよくすること。

鳥小屋と田楽餅

鳥小屋とは、正月一四日に田畑を荒らす鳥獣を追い払い、豊作を祈願するものであり、子ども達によって行われる。むしろで囲ったような小屋に、子ども達が持ち寄った餅で田楽を作り、大人達がいくらかのお金を持って小屋へ食べに行き、豊作の祈願をしたりした。また、子ども達が、各家庭へ売り歩いたりする習わしは、今だに残っている。

(資料提供者 埴町 菊地良江さん)

三日ぞう煮

【作り方】

元旦

大根、人参、ごぼうをそれぞれたんざく切りにして、ぞう煮にする。

2日

じゃがいも、いもがら、凍み豆腐のぞう煮。

3日

ねぎ、とうふのぞう煮。

3日夜

胸がやけるので大根を千切りにして、大根メシを煮て食べる。

※お正月3日間食べたもの。

(資料提供者 鮫川村 山形チヨさん)