

葬式料理

薦豆腐こも

(二の膳のお平椀に野菜の煮物などと盛り合わせます。)

【作り方】

- ① 沸騰したお湯の中に、豆腐を入れて二〇分位ゆでる。
- ② 稲藁をよく手ですき、両端を藁で結び、納豆のつとの様な物を作っておく。
- ③ ゆでた豆腐をお湯からあげ、作っておいたつとの中に入れて、藁でくるくると巻いて縛る。
- ④ 豆腐を入れたつとを水の中に三〇分位冷やして置く。
- ⑤ 冷ましたつとを水からあげ、藁をほどき、中の豆腐をまな板の上に出す。
- ⑥ 一拵位の斜に切り、砂糖、しょうゆで煮つめる。

●ポイント

*豆腐を入れたつとをよく藁で巻くこと。
*木綿豆腐がよい。

四〇年前頃まで、葬祭用に作りました。

材料

- ・豆腐……………2丁
- ・稲藁……………2束位
- ・砂糖
- ・しょうゆ



(資料提供者 矢祭町 藤田君江さん)