

精進料理のこと

精進料理について思い出してみたいと思います。私は表郷村金山に住む者ですが村・部落によって多少異なる点もあるとは思いますが最近では簡素化になったと言いましょか今から20年前には当時葬式には本膳といって一人一人にお膳を出します。現在は変わりました。赤飯はパック詰め又は仕出し屋さんにとりましたがこれも皆さんお勤めの為だと思います。昔は午前2時頃からもち米3斗、4斗を四角の木製で出来たセイロで赤飯を蒸した。隣組の方々に8時頃までに終わるようにした。其の後のお膳作り、器も多くはありませんので食べ終わったところから下げて洗っては盛りつけそれは大変でした。一時に出棺後は精進揚げですので、お刺し身と、煮魚と、酢のもの、吸い物を出します。最後に番号にて書きます。

A

①こんにやくはそのまま煮る。短い方は、5mm位の厚さに切る（こがらは溶いて置く）こんにやくは3枚に添える

②平椀

切り昆布を醤油と砂糖で味付けする。

油揚げ一枚の物を同じく味をつける。

（蓋付きの黒のお椀に切り昆布、油揚げをのせる）

③天ぷら

ごぼう、さつまいも、又はじゃがいもを揚げて一個ずつつける。

④つぼ

ふは戻しておく。戻したふに醤油、砂糖で薄く味付けする。水溶き片栗粉を加えてでき上がり。出来たら黒の蓋付きのお椀に盛る。

⑤お煮しめ

里芋、大根、こんにやく、椎茸、しょうゆと砂糖で味付けする

⑥味噌汁

ねぎと豆腐

⑦おひたし ほうれん草

B

①お刺し身

②煮魚

③天ぷら（Aと同じ）

④吸い物

削り節で出しをとりしょうゆ味にする。そうめんを茹でる。油揚げを味付けして千切りにする。吸い物椀に入れ汁をかける。

⑤おひたし（Aと同じ）

お膳の添え方

Aのお膳

- ②平椀 ①こんにやく
⑤お煮しめ ④つぼ ③天ぷら
⑦おひたし ⑥味噌汁

Bのお膳

- ②煮魚 ①刺し身
⑤お煮しめ ⑥酢の物 ③天ぷら
⑦おひたし ④吸い物

（情報提供者 表郷村 増子シヅさん）