



夏の頃の
郷土料理

【ごま豆腐のあんかけ】

Yamagata Local Foods,20

(代)表(地)区(庄)内

材 料

- 黒ゴマ／1・1/2カップ
- 砂糖／1・1/2カップ
- 葛／1カップ
- 酒／1/2カップ
- 水／6カップ
- 醤油／1/3カップ
- (あん)
- 水／3カップ
- 片栗粉／1/2カップ
- ショウガ／1片

おろしショウガをのせると、
甘味がいっそう引き立つ。



ごま豆腐(奥)とくるみ豆腐

作 り 方

- ①すり鉢かミキサーでゴマをすり、水1カップを入れてさらにすり込む。
 - ②①をこし袋でこす。
 - ③残りの水を少しずつ加えながら、ていねいにこす。
 - ④こした汁を鍋に入れ、葛を加えて強火にして練り、少し固まってきたら弱火にして、さらに20分練る。焦がさないように強く練ること。
 - ⑤火を止めて冷ましながらかき混ぜる。
 - ⑥流し型に流して固める。
- あん
- ①鍋に分量の砂糖、酒、醤油、水を入れ、強火で煮立てる。
 - ②水溶きした片栗粉を加え、照りが出るまで強く練る。
 - ③火を止めて、冷めるまでかき混ぜる。
 - ごま豆腐にあんをかけた後、上におろしショウガを少しのせる。

日 本海に面している庄内地域には、葛を使った「練りもの」が多いのが特色です。これはかつての北前船による交易が庄内に京文化の影響を与えたためです。

あんをかける料理が多いのもこの地域の特徴で、卵豆腐、ニラと鮭、うどん、サツマイモの茶巾しほりなどによく用いられます。

ごま豆腐は昔から祝い事や仏事には欠かせない食べものです。他にもクルミを使ってくるみ豆腐にしたり、枝豆などを使って様々な風味を楽しむことができます。

**とろりとしたあんと、
ゴマの風味が絶妙。**