

謹賀新年

さがえ屋通信

お客様とのご縁を紡ぐおせんべい

睦月
2023.1.10

煎餅工房さがえ屋
通販事業部
山形県寒河江市
中央工業団地16
TEL:0120-38-3324
FAX:0120-05-3324

お正月に五穀豊穣を願う
田楽料理3種

ネット店青柳のカメラ片手にご近所旅
(実家の食卓)

お正月に素朴な

田楽料理を味わう幸せ

素材の良さを とことん味わう

田楽とは平安時代に農村で豊作を願う風習の「田楽舞」が由来とされています。さがえ屋がある寒河江市でも昔から1月15日に田楽を食べる風習が残っています。新年を迎え、田楽を食べながら五穀豊穣を願う。また生産者さんに感謝の気持ちを含めていただく日でもあります。

田楽に使う材料はお餅、豆腐、こんにゃく、そして田楽みそ。材料はできるだけ良いものを選ぶのがポイントです。

【材料】お餅(丸もち)4個、焼き豆腐1丁、こんにゃく1枚、田楽みそ(酒200cc、砂糖100g、みそ大さじ2、くるみ50g)

【作り方】鍋に酒、砂糖、みそを入れ火にかけて練り、アルコール分を飛ばし、みそだれを作ります。くるみはフードプロセッサーに入れ滑らかにするまで攪拌し、①粗熱をとったみそだれと合わせ、さらに攪拌し、田

楽みその完成です。②③焼き豆腐

は三等分にし、串を打ちフライパ

ンで温めます。④こんにゃくは

1cm幅に切り串を打ち5分ほど

茹でます。⑤お餅はおいしいお

餅「出羽のもち」を使用。魚焼き

グリルを使い焼き、柔らかくなっ

たら串を打ちます。⑥最後にそれ

ぞれ調理した材料に田楽みそをつ

けて完成です。甘い田楽みそが素

材の旨みを引き出し最高です。

正月は幸せを願う イベント目白押し

寒河江市の風習では1月6日にひょう干しの煮物、1月7日には七草粥の代わりに納豆汁を食べ、幸運や無病息災を願います。昔は8日に「とろろ」をすって玄關にまくことで、悪い物が滑って入ってこれなくする風習もあったとか。クリスマスやバレンタインもいろいろありますが、こういう地元の風習も大切にしたいですね。



