

現在も引き継がれている

精進料理

行事料理



◎いものこしんこ

材料 (4人分)

里芋……………500g
小豆の砂糖煮
(小豆1合、砂糖120g、
塩少々)

作り方

- 1 小豆は一晩水につけてたっぷりの水で柔らかくなるまで煮る。指でつぶれるようになったら砂糖、塩を分けて加え煮る。
2. 里芋は皮をむいて塩でもんでぬめりを除く。塩少々加えてたっぷりの水でゆでて水気をきり、器に盛り、1.の小豆をたっぷりかける。

◎すまし汁

材料 (4人分)

寄せ豆腐……………1丁
油揚げ……………1/2枚
干し椎茸……………2枚
A 昆布だし……………1,000cc
塩、酒、醤油 各小さじ1

作り方

- 1 Aを鍋に入れて温める。別鍋にAを200cc入れて油抜きした油揚げ、戻した椎茸を加えて煮る。油揚げ、椎茸は細切りにする。
2. 豆腐はおたまで丸くすくってAをくぐらせてお椀に入れ、Aのだし汁を注ぎ、油揚げ、椎茸のをせる。

- 煮物 (竹の子、におさく、わらび、椎茸、こんにゃく、人参、いんげんなど季節の野菜、山菜を使用する。)
- お浸し (季節の野菜のゆで物、山菜のもどし物)
- 和え物 (野菜、山菜の胡麻和え、白和え、くるみ和えなど)