

## ～壇供レシピ 2009～

近茶流宗家 柳原一成

近茶流嗣家 柳原尚之

A

壇供を食べよい大きさにし、水から茹で、やわらかくなったら菜箸ですぐ器にとり  
ます。茹でたてのあつあつのうちに食べるのがおいしさの秘訣。

### 【壇供・胡麻汁】

・だし…3カップ ・みそ…50～55グラム ・白ごま…大匙2

**材料** ・大根…80グラム（4センチ） ・にんじん…40グラム（4センチ）  
・せり…少々

1. 大根 にんじんとともに皮をむき、たての薄切りにしてから 1センチ幅の短冊にきります。  
だしに大根とにんじんを入れて火にかけ煮はじめ。5分ほどしてやわらかくなったら、  
みそを溶きいれます。
2. 胡麻を煎って、こうばしい香りがたつたところで、あたり鉢にとり熱いうちにあたります。
3. 胡麻の粒がなくなったのをめどに、2のあつい味噌汁を少しずつ加えてあたります。もとの味噌汁の鍋にもどして、火にかけます。
4. 湯煮した壇供を椀に入れ、具とともに熱い「胡麻汁」（胡麻入り味噌汁）を張り、こまかにきざんだせりを添えます。お椀の湯気のなかに修二会の椿が咲いたように作ってください。

### 【壇供・おろしあえ】

大根をおろし、湯煮した壇供の上へのせ、醤油をかけます。

### 【壇供・砂糖醤油かけ】

砂糖を好みの量のせ、醤油をかけます。砂糖がじゃりじゃりとしているうちがおいしい。

### 【壇供・きなこ】

きなこ大匙3 砂糖大匙2 塩小さじ2分の1を混ぜ、湯煮した壇供にまぶします。きなこが水分を吸わないうちに召し上がってください。

壇供を餅花のように1、2センチ角にし、ざるなどにひろげて、風にあて十分にしっかりと乾燥させます。

**B** 茶筒のような缶に保存しておくと、いつでも作ることができます。

### 【壇供・揚げおかき】

1. サラダ油を160度に熱し、ゆっくりと揚げ始めます。後でふくらみますから、一度に多くせず、鍋の表面の半分以下を目安に少なめにいれます。
2. 浮き上がってくると、静かにポン、ポンとはぜ始めます。ほとんどはぜて大きくなったら、180度に温度をあげます。
3. うっすらと揚げ色がついたところで油から網などで出し、よく油をきってから熱いうちに塩をふります。

※160度でゆっくり揚げることで、ふっくらとしていてそして中までさくとしたおかきができあがります。揚げが足りないと、中心にかたいままのお餅が残ってしまいます。