

壇供レシピ 2010

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》

材料 だし3カップ みそ50～55グラム 白胡麻 大匙2

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、にんじんの皮をむき、たての薄切りにしてから1センチ幅の短冊にきる。
- 2 だしに大根とにんじんを入れて火にかけ煮る。5分ほどして柔らかくなったら、みそを溶き入れる。
- 3 胡麻を煎り、こうばしい香りがたったらあたり鉢にとり、熱いうちにあたる。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る。もとの味噌汁の鍋に戻し、火にかける。
- 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、細かに刻んだせりを添える。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、醤油をかける。

《壇供・砂糖醤油かけ》

砂糖を好みの量のせ、醤油をかける。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す。きなこが水分を吸わないうちに食べる。

《壇供・ぜんざい》

材料 小豆1カップ 砂糖140グラム 塩少々

- 1 小豆を洗い、水3カップをいれ中火にかけ、ゆで汁が赤葡萄酒色になったらザルにあげゆで汁を捨てる。
- 2 1の小豆に新たに3カップの水を加えて火にかけ、中火にしてあくをすくいながら柔らかくなるまでゆでる。ゆで汁が足りなくなったら、途中3～4回差し水をする。
- 3 小豆が指でつまんで軽くつぶれるほど柔らかくなったら砂糖と塩を加える。一度強火にして艶を出す。後にとろ火にし、とろみが出るまで汁を煮詰める。
- 4 湯煮またはこんがり焼いた壇供を椀に入れ、3の小豆を上からかける。

B 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。茶筒のような缶に保存しておく、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、ゆっくりと揚げる。後でふくらむため一度に多くせず、鍋の表面の半分以下を目安に少なめに入れる。
- 2 ほとんどの壇供が浮き上がり、はぜて大きくなったら、180度に温度を上げる。
- 3 うっすらと揚げ色がついたところで油から出し、よく油をきってから熱いうちに塩をふる。

《壇供・みぞれ汁》

材料 壇供揚げおかき 大根150グラム 三つ葉4～5本

だし4カップ 塩小さじ1 淡口しょうゆ小さじ1 片栗粉大さじ1

- 1 大根は皮をむき目の粗いおろし金ですりおろし、ふきんに包んでさっと水洗いをしてくさみをぬき、水気を軽く絞る。
- 2 鍋にだしを入れ、小煮立ちしたら塩と淡口しょうゆを加える。大根おろしをほぐして加え、同量の水で溶いた片栗粉を静かに流しいれ、とろみをつける。
- 3 三つ葉を2～3センチ長さに切り、2にふり入れて火を止める。こんがりとした壇供とともに椀によそう。「雨まじりの春の雪」の姿になぞらえた、風情あるお椀ができあがる。

《壇供・ちから蕎麦》

材料 壇供揚げおかき 乾しそば200グラム せり 少々

本返し4分の3カップ だし6カップ

- 1 鍋にだしと本返しを合わせて火にかけ、温めてかけ汁を作る。
- 2 そばはたっぷりの熱湯に手早くパラパラとさばき入れる。はじめは鍋底につかぬように菜箸でかき混ぜながら強火でゆで、芯がなくなれば水にとり、ぬめりを洗い流してざるに上げる。
- 3 そばを一人分ずつ熱湯に入れてほぐしながら温め、温めておいたどんぶりに水気を切って入れる。壇供おかきをのせ 熱い1の汁を張って、きざんだせりをそえる。

本返し

材料 みりん大さじ2強 砂糖大さじ2 しょうゆ180cc

- 1 鍋にみりんを入れて 強火にかけ、鍋を少し傾げる。炎が入り細かく泡立ったら火を弱める。みりんのアルコール分が飛ぶまで約20秒間火にかける。
- 2 砂糖を加えて溶かし、醤油を加える。
- 3 砂糖が溶けたらあくを丁寧につくいとり火を止める。

麺の汁のもとが本返し。かけそばは1対8、つけそばは1対3の割合でだしで割って使う。

瓶に入れて冷蔵庫に保管すると日持ちがするので余分に作っておくと重宝する。