

十一、にんじん和物

◎『料理集』（橋川房常・一七三三年）

湯煮に致し いたし物 和物によく候 くるみ味噌 なんばん 山耕 からし ごまみそ和にしてよく候

◆調理法

にんじん葉つきのも的一本 白ごま二〇グラム 白みそ四〇グラム みりん少々 塩少々

壺・にんじんは、よく洗い、葉をとって、皮をむき、薄い木口切りにします

式・木口切りしたにんじんを、少量の塩を入れた湯で、さつと湯がきます。葉は、そのままさつと茹で、水を切ったあと、三センチほど

に切りそろえます

参・白ごまは、炒ってすり鉢で、よく擂ります

四・式のすり鉢に白みそを混ぜすり混ぜながら、みりんを加えながら、ゆるめてゆきます

五・四に、式のにんじんと葉を入れて、よく和え、皿に盛りつけて供します

※にんじんは、葉もつかつたらしいので、ここでは、根菜部とともに葉も和えることとしました