

二、蓮根梅肉和え

◎「素人包丁」(一八〇三年)

是も前のごとく湯煮したる蓮根の皮とり 小口より薄く切 梅子の肉をとり 白砂たうすこし入て和て出す 又煮梅の肉にてもよし

◆調理法

蓮根一〇〇グラム 梅干大を三〜四個(肉のみを裏漉し) 砂糖大さじ一

壺・蓮根は、皮のままゆでてからむき、小口からできるだけ薄く切ります

式・梅干の肉を裏漉しし、砂糖を加えて混ぜ合わせます

参・壺の蓮根を式で和えて、できあがりです

※ 現在では、蓮根は、和え物の場合、生のまま皮をむき薄く切って、酢水を通してから軽く茹でて使っています

※ 煮梅のつくり方は「大梅干五十を三日水に入よく塩を出し 大白さとう一升 諸白五合入 成程につめ申候 酢め望候はゞささとう控

申候」(『料理集』橘川房常)ということす