

四、梅がか

◎「料理塩梅集」(天の巻一六六八年 地の巻一六八三年)

梅ぼうしをよく洗ひ さねをひしぎ 鰹を小口切こまかにきざみ 醤油 酒塩にて能に
申し候 ぎんなん 木くらげ 細くして入申候 ぎんなんはいりて皮を去り申也

*梅ぼうしは「梅干」、鰹は「鰹節」のこと

◎「合類日用料理抄」(一六八九年)

鰹かつほぶし細いづりに削けずりり鉢はちにてすりあらきとをしにてふるひ壺つぼ升 古酒壺しやうゆ升 醤油六合 水五合 右の酒醤油水三色合候て右のかつほへひた
に入炭火すみの上にて煮申候 煮汁にへり次第に右の合申汁を入皆に成まで煮申候 但煮申候内に 梅干むのぼしの肉にくすりマッ 梅仁むのにん皮くわと去わりマッ 干ほしぎんせう

◆調理法

梅干四個 かつおぶし二分の一カップ 酒二分の一カップ 醤油大さじ四 水四分の一カップ ぎんなん一〇個 木くらげ三枚

壺・梅干は種を取って、裏漉ししておきます

式・かつおぶしは、すり鉢で搗って、粉状にします

参・酒・醤油・水を加えて調味液をつくっておきます

四・式のかつおぶしを鍋に入れ、参の調味液をひたひたにくわえて、火にかけ、木のへらで混ぜながら加熱します

五・ぎんなんを煎って皮を取り除き、きざみ、木くらげは水でもどして千切りにして、四に加えます

六・煮詰まってきたら、残りの調味液を加え、さらに煮詰めて練り、水分がなくなればできあがりです

※酒のつまみ、ご飯のお供として用います