



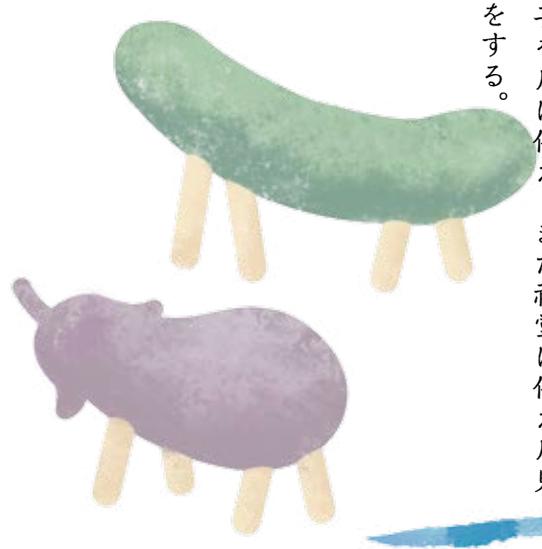
行事

一日【田たの面節句】

藁で作った馬を台にのせ、小船を作り車を付けて子供が曳いて歩く。女の子のいる家では小屋台を作り、人形・花鳥の作り物を飾り曳いて歩く。

十五日【芋名月】

芋団子を月に供え、また祠堂に供え月見の宴をする。



旬

穴子・すずき
黒鯛・あわび

かぼちゃ
枝豆・いんげん
とうがん

ぶどう
すいか



たけはら夏まつり 花火大会

ハレの宴席に欠かせない

鯛そうめん



おめでたい宴席（建物の棟上、喜寿や米寿などの年祝い）などに作られ、祝い客にふるまっていた料理です。

鯛は、姿、形、味ともにすぐれ、寿命も長く、魚の王者であるマダイの大きなものが使われています。

鯛はうろこを取り、腹わたを除いて飾包丁を入れます。煮くずれを防ぐためにわらや竹の皮で舟底型の敷物を作って鯛がそのまま入る大きな平鍋で、薄味に炊いたそうめんです。時に塩焼きにすることもあったか。

豪華な大皿に、ほどよく茹で上げたそうめんを波形に盛り、その上に鯛を形よく盛っていただきます。



そうめん……………2束

つくりかた

① 鯛は、うろここと内臓をとって、水洗いする。
② 皮目に焼き色がつくまで、焼く。（尻尾がこげないように、途中アルミホイルを尻尾にかぶせる。）

③ 鍋に水、だし昆布を入れて、30分から1時間置く。火をかけ、沸騰前にだし昆布を出し、Aの調味料を入れる。

④ 沸騰したら鯛を入れ、落とし蓋をし、弱火で10～15分煮る。

⑤ 鯛を取り出し、そのまま冷ます。荒熱がとれたら、冷蔵庫で冷やし、そうめんつゆにする。

⑥ そうめんを茹で大皿に波形に盛り付け、その上に鯛をかたち良く盛り付ける。

- 材料**
- 鯛……………1匹
 - だし……………
 - 水……………500cc
 - だし昆布……………10cm
 - 調味料A……………
 - 薄口しょうゆ……………70cc
 - 酒……………70cc
 - みりん……………70cc



▲鯛をだしで煮る



▲そうめんを波形に盛る