

煮和え

<材料（1ℓのびん1本分）>

れんこん……………200g
大根……………200g
人参……………125g
油揚げ……………4枚
細切り昆布……………15g
酢……………300g
砂糖……………240g
塩……………小さじ1



煮和えは、日常のおかずとしてだけでなく、仏事やお正月のごちそうとして作られました。たくさん作って“びん”に入れ、使う分量だけをとりだして食べました。

<作り方>

- ① れんこんは、薄くスライスする。大根と人参は5cmの長さの短冊切りにする。油揚げは半分に切ってから、細切りにする。



- ② 油揚げは、熱湯をかけて油抜きをする。



- ③ 大根、人参、れんこんを水からゆでる。材料が柔らかくなったら、ザルにあげる。

- ④ すべての材料を鍋に入れ、ひと煮立ちする。

