

ぶり雑煮



高梁市松原町

作られる時期...1月

お正月には、丸いもの、出世魚のブリと蛤を使います。鮎の乾燥物を前日の夜に浸け、だしを取っています。さっぱりとした味が味わえます。

【材料・分量】

丸餅	だし汁
塩ブリ	〔だし昆布
蛤	かつおぶし
大根	しょう油
にんじん	調理酒
ほうれん草	みりん
百合根	
セリ	

【作り方】

- ① 大根、にんじんは細いものを輪切りにしてさっと湯を通しておく。
- ② ほうれん草も湯を通して適当な長さに切る。
- ③ だし汁に昆布の細切りと大根、にんじんを入れ、柔らかくなったらブリを入れ、しょうゆ、調理酒、みりんを入れ味を整える。百合根と蛤を最後に入れる。
- ④ 別鍋にもちを入れ弱火で柔らかく煮る。
- ⑤ お椀にもちを入れ、③の汁を入れる。

ポイント POINT

- 百合根は煮くずれないようにする。
- 蛤がきれいに開くようにする。

高梁市成羽町

作られる時期...1月～2月

【材料・分量 / 5人分】

丸餅	10コ
ブリ	5切
大根	100g
にんじん	50g
ほうれん草	100g
百合根	
だし昆布	
かつお節	
しょう油	

【作り方】

- ① ブリは煮付けておく。
- ② ほうれん草は茹でて、3cm位に切りそろえる。
- ③ 大根・にんじんは半月切り又はいちょう切りで少々大きめに切る。
- ④ だし汁を取り大根・にんじん・百合根を入れ、しょう油で味を調える。
- ⑤ 別の鍋で、餅をたんわり煮る。
- ⑥ 椀に餅を入れ、ブリ・ほうれん草・大根・にんじん等の具をきれいに盛りつける。

ポイント POINT

- ブリは別に煮る。
- 餅はどけないように、たんわり煮る。

高梁市有漢町

作られる時期...年の始めからお飾りおろしが終わるころまで

【材料・分量 / 5人分】

丸餅
大根
にんじん
ほうれん草
ごぼう
ブリ(10切れ)
かまぼこ
貝の身
かつお節
岩のり
豆腐

分量は適量

【作り方】

- ① 鍋に水をたっぷり入れ沸騰したら餅を入れ、柔らかくする。
- ② 別の鍋で、だし汁に大根、にんじんを入れ、ブリの切り身はザルに入れて入れ、しょう油味をつける。ブリはザルごとあげ、豆腐、かまぼこを入れる。
- ③ ほうれん草は別に湯がいておき、ごぼうはきんぴらにしておく。貝の身も味付けをしておく。
- ④ 器に餅を入れブリをのせる。③を形よく盛り合わせ、最後にかつお節、岩のりをのせて出来上がり。

ポイント POINT

- お餅を煮すぎないようにする。
- あまり辛口にしない。

祖母からの教えで、今4世代目の嫁もこの味で作っています。嫁いだり、遠方に行く兄弟もこの味を好んで作っています。

