

江戸の料理「大根めし」をつくってみよう

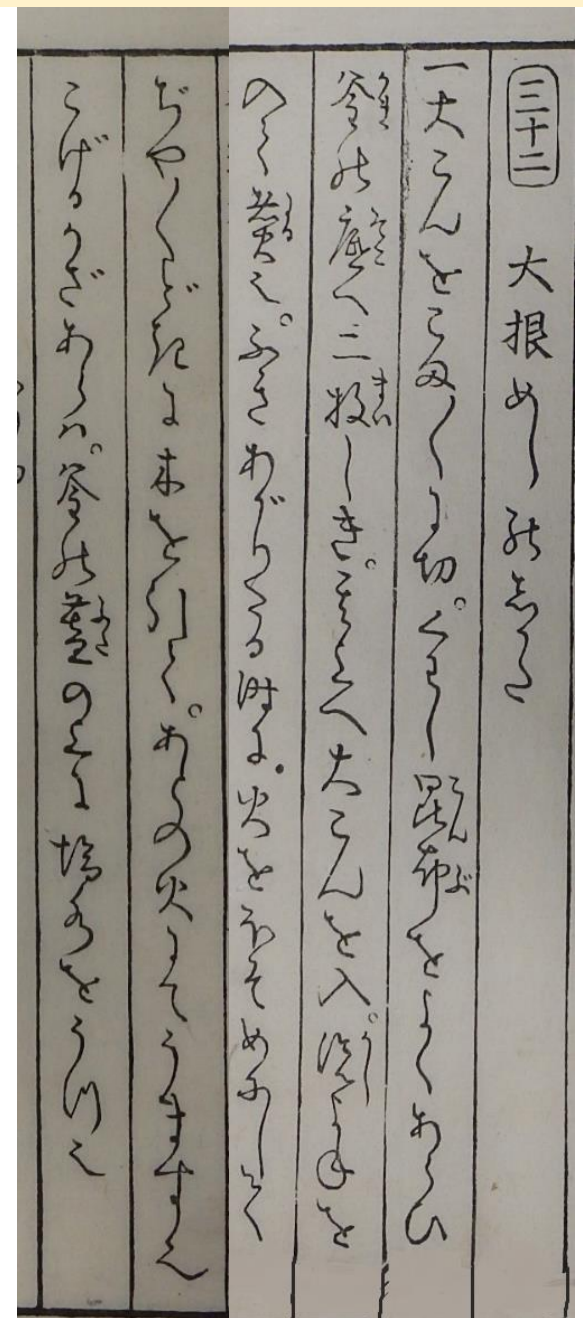


大根めし (『諸国名産大根料理秘伝抄』より)



昆布のだしに大根の甘みで、
そばくな味となり、おいしいごはんになりました。

作った人の感想



江戸の料理「大根めし」の作り方

だいこん

大根飯（現代語訳）

大根を細かくきざんでおく。出汁昆布をよく洗い、釜の底に2枚敷き、この上へ大根を入れ、磨いだ米を入れて煮る。吹き上がってきたら火を弱めにして、じゃじゃ時に薪を引き抜き、あとの火で蒸らす。焦げる匂いがしたら、釜の蓋の上に塩水をうつ。

（『諸国名産大根料理秘伝抄』天明5（1785）年より）

【材料】

- 米（2合）
- 昆布（8cm2枚）
- 大根200g
- 水420g（炊飯器の2合の分量）

※かくし味で、酒大さじ1、塩2グラム



ポイント！

江戸時代の料理本には、使用する材料の分量が書いてありません。目安と思われる分量を記しましたので、皆さんの好みで分量はアレンジしてください。

【作り方】

①米2合をといで、1時間程度水につけておく。



②大根の皮をむき、約1センチのサイコロの形に切る。



③洗った昆布、サイコロ形に切った大根、お米の順に、鍋（炊飯器）に入れ、水を420グラム（炊飯器の場合は、炊飯器の2合のメモリまで）入れる。

※ここで、かくし味で、塩をひとつまみ（2グラムくらい）と酒を大さじ1杯くらい入れると、食べやすくなります。



④鍋のふたをして、火にかける。

沸騰するまでは中火で加熱し、沸騰したら弱火で15分加熱する。中の水分が米に吸収されていたら、火を止めて10分そのままにしておく。（炊飯器の場合は、白飯をたくのと同じでお願いします。）



⑤できあがり。熱いうちに、お茶碗に盛って、召し上がれ。

