

東京都

山形の味を東京で

ふるさとの山形でも春にはいろいろな種類の山菜が採れます。山菜を使っの料理は、ふるさを思い出させてくれます。そんな料理を楽しませてくれるお店が、東京・神楽坂にあり、今回はそのお店を紹介いたします。お店は神楽小路にある「もしんぎョーザ」でも紹介しました。



シドケの冷や汁



コシアブラとドホナの天ぷら



山形牛のハラミのタタキ



玉こんにゃく煮

シドケの冷や汁

冷や汁は上杉藩の出陣の献立の一つであったそうです。冷や汁とは、干し椎茸、人参、油揚げ等を線切りにし、だし汁で煮て醤油で味つけたものを、シドケを茹でて水切りしたものに、だし汁ごと入れ混ぜ合わせたものです。おひたしとはまた違って複雑な味がします。

冷や汁の材料としては、アイコ・ミズ・ほうれん草・茎立ち（菜の花）等も使われます。

コシアブラとドホナの天ぷら

天ぷらはどちらも塩でいただきます。コシアブラは、茹でて胡桃和えにしても美味しいです。

「シドケ・ウレイ・コシアブラ・ドホナ・アイコ・ミズ」は山菜です。

コゴミの胡桃和えやアサツキの酢

味噌和え等も春を感じさせるものです。

山菜以外の食材でも山形を代表するメニューがあります。

「山形牛のハラミのタタキ」

ローストビーフに似てとても美味しいです。

「玉こんにゃく煮」

ねり辛子を付けていただきます。

「もしんぎョーザ」

VOL 38 NO.2で紹介いたしました。ギョーザの皮は大根です。

山形の味としては、夏は茄子漬、秋には里芋を使った芋煮、柿の白和え、青菜漬などがあります。山形では、野外での芋煮会は秋の風物詩となっています。山形市の河川敷で行われる大芋煮会は、テレビの



もしんぎョーザ

ニュースでも取り上げられています。

季節ごとに地元の食材を使ったメニューがあり、東京に住んでいる者としては、懐かしい味にあえるひと時を過ごすことができます。お店は飯田橋駅近くですので、ぜひ山形の味をご賞味下さい。お酒も美味しいです。

(藤野由美子・63回記)