

あん餅雑煮

江戸時代讃岐にさとうきびと精糖法が伝わり、讃岐三白の一つの砂糖(他は、塩と綿)が奨励され、生産されるようになる。そして、ある程度裕福な家庭は、贅沢品の砂糖を雑煮に使うことで、甘味を楽しむとともに富の象徴ともなった。あん餅雑煮は讃岐の土地が生んだものといえる。

<あん餅雑煮の作り方>

・材料 大根 適量
金時にんじん 適量
里芋 適量
あん餅 人数分
白味噌 適量
だし汁(いりこ)カップ5

- ①いりこは頭とワタを丁寧に取除き(20g)、カップ6程度の水と一緒に中火にかけ煮立ったらアクを取りながら7~8分煮出します。
- ②大根、金時にんじんは輪切りにします。これには「家族が年中円満に過ごせるように」との願いが込められています。里芋は一口大に切ります。面取りをすることで、煮崩れを防ぐことができます。
- ③だし汁を煮立て、里芋、金時にんじん・大根を加えて火を通します。
- ④あん餅を加えて、鍋の底にくっつかないように様子を見ながら柔らかくなるまで煮込みます。油断するとあん餅が破れて、あんが飛び出るので気をつけてください。
- ⑤大根の葉を刻んで入れます。彩りがよくなります。白味噌を溶きいれて完成です。