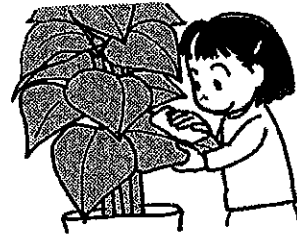


食事冠より冬

おおみそか 行事食 大晦日、年越し

すす 煤払い

煤払いをして今年の汚れを払います。
今はいろりを囲む生活ではないので、
煤はたまらないかもしれませんね。
今は年末に大掃除をします。



大晦日(おおみそか)

年の最後である12月の末日は、1年の最終日ということで大晦日(おおみそか・おおつごもり)といいます。毎月の末日のことを晦日(みそか、つごもり)といいます。



年越しそば

材料

(4人分)

えび … 大4尾
ほうれんそう … 1束
天ぷらごろうも … 適量
揚げ油 … 適量
ねぎ … 10cm
そば(ゆで) … 4玉

[かけつゆ]

だし汁 … カップ6
しょうゆ … 大さじ6
みりん … 大さじ2
砂糖 … 少々

作り方

1. えびは尾1節を残して殻をむき、スジをのばして天ぷらごろうもをつけ、170°Cの油でカラッと揚げる。
2. ほうれんそうは塩湯で硬めにゆで、水にとって根元をそろえて水けを絞り、しょうゆ洗いをしてから適宜に切る。
3. だし汁を煮立て、しょうゆ、みりん、砂糖を加えてかけつゆを作る。
4. ねぎは小口切りにし、流水でさらして固く絞る。
5. ゆでそばはゆがいて器に入れ、(1)と(2)をのせて熱いかけつゆをたっぷりかけ、(4)を添える。

