

前日(10月22日)飛騨高山にふらりと行き、昼に駅前で高山(飛騨)ラーメンを食べ、午後古い町並み地区に久しぶりに行って見ました。

人通りが多い通りの東側の通りを歩き、五台山・鳩峯車・鳳凰台の屋台蔵をみながら、味噌屋さんの前まで来てここでなかに入って見ました。

こうじやさんの二之町店、ほうば味噌の匂いが食欲を誘う、アルミホイルの上にほうばの葉、その上にこうじ味噌にみりんなど加えた味噌がのっている。ちょっと食べさせてもらいながら、やり方を詳しく聞いて見ました。

炭火に鉄板を乗せ、その上にアルミホイルを引き、あらかじめ作っておいたほうばの葉を水にぬらしてアルミの上のせて準備完了。



<ほうばの葉ひろい>

プラスチックのたらいの中に入れ1枚1枚手洗いをしました。

次に、新聞紙に挟み春まで保存する作業になります。洗ったほうばの葉を濡れたままの新聞紙の間に1枚1枚挟みこみます。挟んだ新聞紙を重ねて倉庫に運びその上に軽い重しをして春まで待つことにしました。来春が楽しみです。

これで、ほうばの葉を焼く方法がわかりました。昨年は、葉を蒸すほうば巻きをしたので、残るは、殺菌作用を利用した入れ物としての生の葉っぱの料理。

《今回のほうば味噌》

信州味噌赤 100g 信州味噌白 100g
酒 50cc みりん 20cc
ねぎ(みじん切り) 1本

歳時記ホームはこちら <http://www.go.tvn.ne.jp/~sawada/saijiki/saijikihome.htm>



<ほうば味噌>

いよいよ焼き肉を始めました。味噌を葉っぱの上にのせると、すぐに、香ばしい匂いがしてきました。焼き上がった肉にほうば味噌をつけて食べてみましたがかなりいけます。あとはいろいろと試して見ましたが、ほうば味噌焼のみが一番シンプルでおいしかった。

来年に向かって、ほうばの葉づくりをしました。まずは、ほうばの葉集めから、枯れた葉をできるだけ虫に食われた跡がないものを集めてきました。

次に、葉っぱを洗う作業に移ります。おおきな



<はっばの水洗い>