

# わが家の年越しの蕎麦料理 ～「わが家の年越し蕎麦、私たちの年越し蕎麦」～

江戸ソバリエ・ルシック 福島和子

私が育った田舎は蕎麦屋さんがなかったので、お蕎麦を日常的にも食べたことはなく、また年越し蕎麦の習慣がない所でした。

そのせいでしょうか、私は蕎麦料理に興味をもっています。

今年も富士山の裾野で仲間たちと蕎麦の種を撒いて育てましたが、私の収穫分は全て畑の持主さんの要望で譲ってしまい、今年は年越し蕎麦を打つことができませんでした。

そこで残っていた蕎麦粉を使って、前に作ったことのある蕎麦粉料理を年越し蕎麦の代わりに再現してみました。

大晦日でも、勤務の都合上、家族の帰宅時間がまちまちなので、これらの料理を好きなときに食べることができました。お蔭さまで、それなりに年を越すことができて幸せでした。



## 1)蕎麦搔と里芋のコロッケ

蒸した里芋と蕎麦搔を合わせてクリームコロッケ作る容量で味付け、俵状にし、蕎麦粉、卵、パン粉(蕎麦パンがあれば)を付け、油で揚げる。



## 2)蕎麦と鰻の海苔巻

茹でた蕎麦麺を巻寿司用の海苔に乗せて、鰻を芯に海苔で巻き、蕎麦粉を水で溶いた液につけ、油で揚げ、海苔巻を切るように切り分ける。



## 3)蕎麦巾着

寿司酢で味付けしておく、刺身用の魚を薄くスライスし、ラップに敷く、その上に蕎麦を載せ巾着用丸めて馴染ませる。蕎麦米でも茹で麺でも可です。



## 4)牡蠣入り蕎麦米

蕎麦米を茹でておく、雑炊の作り方参考に味けし、カを入れさっと煮て取り出しておく、蕎麦米をつゆに入れて、火を通し牡蠣をのせ、青みを散らす。



## 5)蕎麦のどら焼き

蕎麦粉、卵、ベーキングパウダー、チアシード、砂糖、牛乳を混ぜ合わせて少し寝かせ、フライパンでホットケーキを焼く要領で2枚焼き、間に餡を挟む。

以上