

ごはんのお供、

味噌

は昔から日本の暮らしに深く根付いてきました。

現在のように「味噌汁・調味料」として使われることになった歴史は、実は浅く、昔はむしろ「おかず」として食べる「なめ味噌」として発達したそうです。

例えば…名物、金山寺味噌・鯛味噌・鯉味噌。

東北地方では、山に行くときにご飯と味噌だけを持って山仕事をしていたと伝えられています。肉食が禁じられ、魚もめったに手に入らなかった時代、庶民にとって味噌は貴重なたんぱく源だったわけです。

かつては「味噌の医者殺し」といわれ、病気を防ぎ、健康を保つ薬としても重宝されてきました。今回はなめ味噌料理をご紹介します。

(編集部・工藤元子)

手作りなめ味噌!



(おかず味噌)

鶏ひき肉とごぼうのなめ味噌



まほろばオリジナル

●まほろば へうげみそ 700g... **1,593円**

●まほろば 生々みそ三年 1kg... **802円**

『材料』

- 鶏ひき肉 200g
- ・ごぼう 1/2本
- ・味噌 大さじ4
- ・酒 大さじ2
- ・味りん 大さじ2
- ・ごま油 少々
- ・塩 少々

1 鶏ひき肉に塩少々ふりかけ、酒大さじ1を振りかけておく。

2 ごぼうは洗ってからささがきカットし、水につけてアクを抜いておく。

3 フライパンを熱し、ごま油を入れ、水を切ったごぼうを炒める。

4 ごぼうがしんなりとして香ばしくなったら、鶏ひき肉を合わせて炒める。

5 鶏ひき肉に火がとおったら、酒と味りんを味噌をのぼしながら炒め合わせていく。香ばしくなったら完成。



・ジャージャー麺でいただいても美味しい。



ごぼう

人参や蓮根をいれても美味しいです!!

しその実 (穂しその実) の味噌炒め



・しその実

1 しその実は水で洗い、ザルにとる。手でしごいて、実の部分と茎の部分に分けます。

2 キッチンペーパーで水分を拭き取ります。

3 フライパンを熱し、大さじ半分の油を入れ、しその実を1分ほど炒める。

4 「合わせ味噌」を入れて、更に炒める。(この時、めんつゆをほんの少しくわえると、味がしまる)

『材料』

- ・しその実 ひとつかみ
- ・油 大さじ1/2
- 「合わせ味噌」
- ・味噌 大さじ2
- ・酒 大さじ1
- ・味りん 大さじ1
- ・砂糖 大さじ1/2~大1

大葉味噌



『材料』

- ・大葉20枚
- ・味噌 大2
- ・ごま油 大1
- ・いりごま 大1
- ・砂糖 大2
- ・みりん 大2
- ・酒 大1

1 シソは束のまま細かくみじん切りにします。フライパンにごま油をひいて熱し、シソを炒めます。シソがしんなりしたら調味料を加え、煮詰めます。

2 トロミが付いてきたら炒りごまを指先で捻って軽く潰しながら加え、更に水分が飛ぶまで混ぜながら煮詰める。



3 まとまる位水分が飛んだら火から下ろし、完成です。

なんばん味噌



細かく刻んだ大葉やネギを加えてもおいしい

1 青唐辛子は小口切りにする。

2 熱したフライパンにごま油を入れ、青唐辛子を香りが立つまで炒める。

3 2に味噌・砂糖・みりんを加え、弱火でじっくり練り上げる(好みの固さになればオッケー) 白胡麻を混ぜて完成!

『材料』

- ・味噌 100g
- ・激辛南蛮or青南蛮 1パック(20本位)
- ・白胡麻 大1
- ・砂糖 大1~
- ・みりん 大1
- ・ごま油 小1

ネギみそ



冷ややつこにも合う!

『材料』

- ・ネギの青い部分 70g
- ・ごま油 少々
- 「合わせ味噌」
- ・みそ 50g
- ・砂糖 大さじ1
- ・みりん 大さじ2
- ・醤油 小さじ1/2
- ・酒 大さじ2

1 ネギは小口切りにし、フライパンにごま油を適量入れ、強火でねぎを炒める。

2 ネギがしんなりしてきたら「合わせみそ」を加え、水分を飛ばしながら炒めて完成。焦げやすいので混ぜっぱなしで。

野菜のなめ味噌

1 野菜は全部、みじん切にする。水600ccと塩大さじ2を加えてよく混ぜ合わせ、30分ほど漬けておく。

『材料』

- ・きゅうり 2本
- ・なす 2本
- ・ピーマン 1個
- ・みょうが 2本
- ・生姜 少々
- ・水 600cc
- ・塩 大さじ2
- ・味噌 大4~5
- ・みりん 大2
- ・ごま油 小1

2 漬けた野菜はぎゅっと絞る。(見た目の量が三分の一ほどになるまで絞る)

3 絞った野菜をボールに入れ、味噌、味りんを加え全体によく混ぜ合わせ完成。



きゅうり

なす

ご飯や Pastaにも合う!

納豆肉みそ



『材料』

- ・納豆 40g×3パック
- ・豚ひき肉 120g
- ・赤みそ 大さじ5
- ・砂糖 大さじ3

1 豚肉と納豆をフライパンでよく炒めておく。

2 ひき肉の色が変わったら①に赤みそと砂糖を入れ、よく混ぜ合わせて、完成。

ピーナッツ味噌



落花生

『材料』

- ・生落花生 100g
- ・蜂蜜 大さじ1~1.5
- ・みそ 大さじ1~1.5
- ・白胡麻 小さじ2
- ・油 大さじ1

甘みが足りなかったら、砂糖プラス

1 落花生を弱火で長時間に油で煎る。パチパチと弾けるようになったら火から下ろす。

2 むねれ布巾を敷いた上にフライパンを置き、蜂蜜をいれて混ぜる。つぎに味噌を(できれば甘みそ)と白胡麻を加えてよく混ぜる。

3 再び火に掛け、弱火で5分くらい熱し、全体に水分がなくなったら火から下ろす。