

「熊毛杜氏」と酒粕料理

日本酒は「蔵人」と呼ばれる人達の手によって造られますが、その中で、最も酒造技術に優れ、蔵人たちの長を務めるのが「杜氏」です。

全国にはいくつかの杜氏集団があり、それぞれ丹波流、但馬流、越後流、南部流、越前流などと称し、各流派独自の技術を誇りにして日本酒の製造に当たってきました。

熊毛郡や光市出身の杜氏は「熊毛杜氏」と呼ばれ、戦前は満州・朝鮮・上海の酒蔵の杜氏はほとんど熊毛杜氏だったとのこと。戦後も一時期までは全国の7大杜氏産地と言われて、山口県内のみならず、近県の多くの酒蔵に行って、酒造りをされていたそうです。

その熊毛杜氏の中に、祝島出身の方も多かったようです。祝島ではかつて冬になると多くの人が酒造りに出稼ぎに出ていました。杜氏も何人もいて、その人が親戚や近所の人を連れて酒蔵に働きに出ているのだそうです。戦後、多い時には百人以上の人が、冬は酒蔵で働いていたようです。冬場の酒造りが終わり、春になって島に帰ってくる時に、お土産として持ち帰ったのが、出来たての新酒と酒粕でした。酒粕は近所の人などにも配られたため、祝島では酒粕を使って、いろいろな郷土料理が作られてきました。

次に紹介する「かすどろ」や「あおさ汁」は、その代表的なものです。



◎酒粕料理のレシピ

酒粕を使った料理といえば、甘酒や粕汁、粕漬けなどが思い浮かびますが、今回は酒粕を使った祝島の伝統郷土料理や、簡単で美味しい酒粕料理のレシピをご紹介します。

◆かすどろ（祝島の郷土料理）

- 《材料》
- さつまいも 大きめ1個
 - 酒粕 200g（好みで調整）
 - 水 1000cc
 - 砂糖 70g

（さつまいもの甘さによって調整）

- 《作り方》
- ①さつまいもの皮をむいて、1センチ角くらいに切つてゆでる
 - ②やわらかくなってきたら、砂糖を加え、さつまいもをつぶして酒粕を溶かし入れる
 - ③煮立ったら、好みの甘さにする



かすどろ

◆あおさ汁（祝島の郷土料理）

- 《材料》
- 玉ねぎ、椎茸、油揚げ、豆腐、味噌、だしの素
 - 酒粕 大さじ山盛り1
 - あおさ 大さじ山盛り1
- 《作り方》

- ①玉ねぎ、椎茸、油揚げ、豆腐の具材でみそ汁を作る
- ②酒粕を溶き入れて、仕上げにあおさを散らす



あおさ汁

◆酒粕一口ドーナツ

- 《材料》
- リンゴ 1/3個
 - 酒粕 大さじ2
 - レーズン 大さじ2
 - 砂糖 大さじ3
 - 卵 1個
 - 牛乳 80cc
 - ホットケーキミックス 200g
- 《作り方》

- ①リンゴと酒粕は5ミリの角切りにする
- ②砂糖、卵、牛乳と①を混ぜ合わせる
- ③②にホットケーキミックスを混ぜる
- ④170度くらいの油に、スプーンを使って一口大のタネを落して、中火でゆっくりカリッと揚げる



酒粕一口ドーナツ

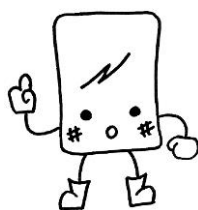
◆鶏と大根の酒粕牛乳煮

- 《材料》
- 鶏もも肉 1枚
 - 大根 1/2本
 - 厚あげ 1枚
 - 酒粕 100g
 - 水 100cc
 - 牛乳 400cc
 - 味噌 大さじ2
 - 砂糖 大さじ1
 - 醤油 大さじ1
 - だしの素 適量
 - 小口切りの青ネギ 適量
 - 一味や七味 お好みで
- 《作り方》

- ①鶏もも肉は一口大に切つて、フライパンに油をひいて両面焼く
- ②大根も一口大に切つて、10分ほどゆでしておく



酒粕牛乳煮



- ③厚揚げは油抜きをして、一口大に切つておく
- ④小鍋にちぎった酒粕と水を入れて、温めながら溶かしておく
- ⑤大鍋に牛乳、味噌、砂糖、醤油、だしの素を入れ、火にかける
- ⑥大鍋に④を混ぜて、アクを取りながら30分ほど煮込む
- ⑦青ネギをちらし、お好みで一味を振りかけてもよい

◆魚肉ソーセージ・マヨ酒粕炒め

- 《材料》
- 魚肉ソーセージ 2本
 - 玉ねぎ 1/4個
 - キャベツ 適量
 - 酒粕 大さじ2
 - 水 大さじ2
 - マヨネーズ 大さじ1
- 《作り方》

- ①魚肉ソーセージは斜め切り、玉ねぎとキャベツは千切りにして炒める
- ②酒粕は、同量の水で温め、煮溶かしてマヨ酒粕ソースを作る
- ③①②をからめるようにサッと炒める



マヨ酒粕炒め



寒い日は、
「かすどろ」で
温まろう！

※酒粕はアルコールを含んでいるため、アルコールに弱い方は、酒粕を使った料理を召し上がる時はご注意ください。