

❖❖もち入り茶碗蒸し❖❖

茶碗蒸しにおもちが入るのは福岡風？なんで筑豊地区の茶碗蒸しにはもちが入るのかと以前テレビ局から取材がありました。寒い時期に作ることの多い茶碗蒸し、丁度もちがあるから腹持ちがいいように入れてみたのでは？貴重な卵料理少しでも多くなるようかさましに入れたのでは？諸説ありましたが、最近、朝倉地域に蒸し雑煮という料理があることを知りました。「贅沢に」だったのかもしれないね。

朝倉地域に伝わる蒸すタイプの珍しいお雑煮。

江戸中期、長崎に伝わった茶わん蒸し料理が長崎警備をしていた福岡藩に伝わり、養鶏が盛んなこともあり卵を使う茶わん蒸し料理が広まったとされます。

江戸後期には、秋月藩も長崎警備を代行し福岡藩とも親密だったため、特に朝倉地域に広まりました。

当時貴重だった卵を使う「茶わん蒸し料理」がお正月のご馳走「お雑煮」と合わさり、より贅沢な「蒸し雑煮」が生まれました。

〈材 料〉

A	卵	・・・ 2個
	だし汁	・・・ 400cc
	みりん	・・・ 小さじ1と
	塩	・・・ 小さじ1/3
	薄口しょうゆ	・・・ 小さじ1
	しいたけ	・・・ 2枚
	かまぼこ	・・・ 4切れ
	鶏肉	・・・ 100g
	えび	・・・ 4匹
	ぎんなん	・・・ 8個
もち	・・・ 4個	
大根（薄切り）	・・・ 4切れ	
みつば	・・・ 少々	

〈作り方〉

①卵は割りほぐし、カッコAを加えこしておく。

しいたけはいちょう切りにする。

鶏肉は食べやすく切り酒と塩を振る。えびは背ワタを除き、尾を残して殻をむき酒と塩を振る。ぎんなんは殻から出し薄皮を除いておく。みつばはざく切りにする。

②蒸し椀に大根を敷き、具材を入れ、蒸し器で蒸す。（煮立った蒸し器に入れ、中火で1～2分後弱火で15分。みつばは途中で入れる。）

