



つみれのお話（小）



今日は、「つみれ」のお話です。

今日のつみれは、いわしやたらのすり身に調味料を加えて作りました。「つみれ」は、江戸時代から食べられているものだとされています。練ったすり身をひと口サイズにスプーンや手ですくいにとって汁の中に入れます。この「つみ入れる」という作り方から「つみれ」という言葉ができました。

「つみれ」は、いわしを使うことが多いですが、地方によって使われる食材がちがい、あじや赤身の魚のほかに、とり肉で作るところもあります。今日の「いわしのつみれ汁」は、むろあじの削りぶしでだしをとり、つみれのほかに、とうふ、だいこん、にんじん、ねぎ、しいたけが入っています。魚のうまみがある汁ものです。しっかり味わって食べましょう。