

<連載> 『聞いてみん菜・食べてみん菜』

祝島懐かしの料理(4) ~かすどろ~

祝島・食べてみ隊

祝島のホームページで、雪景色の石垣に感激しましたが、この寒い時期にまず思い出す祝島の食べ物は、何と言っても「かすどろ」ですね。祝島ホームページの「何でもランキング」でも堂々2位に輝くこの「かすどろ」、冷えた体にはもってこい。ぼかぼか体の芯から温まってきます。

材料は、サツマイモと酒粕、それに砂糖の3つ。作り方もとっても簡単です。

さて、そのサツマイモですが、できればしばらく外に放っておいて、少々しなび加減になった物のほうが甘味が出ていいということです。祝島の昔のサツマイモは、外側が白く、焼くと、その中身は柔らかく、じわーっと汁が滲み出してきたものでしたが、最近こうした種類のサツマイモ、作られているのでしょうか。今回はどこでも見かける赤いほくほくしたサツマイモを使いました。

<作り方>

サツマイモの皮を厚くむき、サイコロに切ってゆでる。後でつぶすので、水はひたひたに。



別のなべに水を入れ、酒粕を味噌こしなどで漉しておく。



茹で上がったサツマイモをマッシュポテト状につぶす。すっかり形をなくしてしまうか、あるいは少し形を残しておくか、そこはお好みで。



漉した酒粕と、つぶしたサツマイモを合わせ、砂糖を入れ、混ぜ合わせると出来上がり。



とろ~りとしたかすどろが好きな方、さらっとしたかすどろが好きな方、いろいろだと思いますが、参考までに今回作ってみた分量を書き出しますと

サツマイモ	小4本
酒粕	150グラム
砂糖	2カップ
水	?

(酒粕を溶くのに使ったのは、多分カップ2 - 3杯くらい。サツマイモのほうは、ひたひたの水でしたが、この分量だと少し濃すぎたので、あとからカップ2杯ほど水を足しました。)



かすどろを作るときに必ず思い出す酒粕のもう1つの食べ方があります。それは酒粕の網焼きです。板状の酒粕を食べやすい大きさに切って網で焼き、焦げ目のついた物をそのまま、あるいは砂糖をつけながら食べたものでした。

昔、多くの祝島の人達が、杜氏として造り酒屋で活躍されていたからでしょう、上質の酒粕を、冬になるとどっさり頂くことができました。そうしたとき、決まって、この焼いた酒粕やかすどろが家族の楽しみとなったものです。酒粕とは言え、アルコールが残っているので、私達子供の頬は赤くなったりしていましたが、もう半世紀近く前の思い出です。