

## 春岡村の伝説

### 春岡村の夏の味

アーバンに越してきて間もない頃、地元の農家の嫁の銭場さんちでお昼に冷や汁をごちそうになりました。お姑さんから教わったという埼玉ならではの冷や汁です。神奈川から移り住んだわたしにとって、初めて食べる夏の味でした。

作り方（4人分）

材料・金ゴマか白ごま大さじ3

- ・味噌大さじ6
- ・青シソ6～8枚
- ・キュウリ2本
- ・水1～2カップ



1. ゴマを煎ってすり鉢でする
2. すり鉢にさらに味噌を加えてすりませる
3. 青シソはみじん切りにして2のすり鉢に加え、すり合わせる
4. キュウリは薄い輪切りにして3に加え、軽く混ぜる
5. 4に水を少しずつ加え、味を見ながらのばす

朝のうちに作って冷蔵庫に入れて冷やしておくとお昼にはキュウリから出た水分が旨味となって、冷たくて美味しい冷や汁になっています。うどんや素麺、冷や麦につけて食べます。食欲のない暑い夏、シャキシャキとしたキュウリの歯触りと、ゴマと味噌のコク、シソのさわやかさですると食べられます。午前の野良仕事を終えて帰ったらすぐにお昼にできる、栄養豊かな埼玉の農家の冷や汁です。

このあたりでも自家用にゴマを作っている畑を時々見かけます。冷や汁を食べるためにゴマの種をまく、と言われるほどで、畑で作ったゴマを煎ってすり鉢ですると、味も香りも格別なのだそうです。水でのばしただけで、ダシや干物も入っていないのにこくがあります。銭場さんちの嫁さんは、すり鉢は使わず、ミキサーでまぜあわせていました。ゴマは市販のすりごまを使っていたように思います。コクが足りなければ練りごまを加えると美味しくできます。自分でうどんを打って冷や汁で食べたら、最高です！

お・ま・け ～春岡村の方言～

- ・シナガワリ 農休日に作る田舎まんじゅうやうどん、ぼた餅など常食と違うもの
- ・クーバーヤ 食べましようや
- ・オカルーゴザイマシタ 客に出した食事を下げるときの挨拶の言葉

(平山由喜)

