

加賀太きゅうりのあんかけ

(4人分の材料)

加賀太きゅうり…約1本(800g)
 だし汁…2カップ(400cc)
 みりん……………大さじ1
 酒……………大さじ1
 醤油……………大さじ1と1/2
 (薄口醤油を使うこともあります。)
 片栗粉……………大さじ1

(作り方)

- ①太きゅうりは、皮をむき、縦半分に割ってスプーンで種を出します。2cm程度の厚さに切ります。
- ②鍋にだし汁、みりん、酒、醤油を煮立て、太きゅうりを入れて柔らかくなるまで煮ます。
- ③火を弱めて、片栗粉を同量の水で溶いて加え、とろみをつけます。

(参考) だしの基本

水……………600cc
 (水は蒸発分かつおが吸う分をみて、1.2倍程度入れます。)

昆布……………5cm角1枚
 花かつお……………12g～15g

- ①水に昆布を入れて20～30分おきます。
- ②火にかけて沸騰直前に昆布を取り出します。
 弱火にして花かつおを入れてひと煮立ちさせ、火を止めて沈んだところをこします。

〈作り方のポイント〉……………

- 1 太きゅうりの皮をむきます。



- 2 スプーンで種を取ります。



- 3 均一に火が通るように大きさを揃えて切ります。



- 4 味付けした煮汁を煮立てます。



- 5 太きゅうりを煮ます。



- 6 煮汁にとろみをつけます。



主な材料



完成した料理



料理のいわれ・使われている食材

加賀太きゅうりは、昭和のはじめに東北地方の短太系きゅうりの種子栽培が金沢で行われるようになったのが始まりと言われています。その後、もともと栽培されていた金沢節成りきゅうりとの自然交雑で誕生し、昭和27年ごろに現在のような色や形の加賀太きゅうりになりました。主な栽培地域は、安原地区です。

形は太めのずんどうで、果肉は厚く柔らかく、歯切れがよいのが特徴です。煮もの、酢のもの、サラダ、漬けものなどに使われ、最近では洋風料理の素材としても登場します。

あんかけは家庭で多く作られる調理法で、別鍋に鶏ひき肉を使ったそぼろあんを作って薄味で煮た太きゅうりにかけることもあります。温かいあんかけのほか、夏の暑い日には冷やしたあんかけも好まれています。