

# 28.おせったいの料理（宇佐市）

弘法さま（弘法大師。真言宗の開祖、空海上人のこと。「お大師さま」とも呼ばれている）の遺徳を偲んで、弘法大師のお命日にあたる旧暦3月21日と、8月21日に茶菓の接待をする風習が大分県下各地に伝わっている。この行事を「おせったい」という。

宇佐市院内町のこの地区では、毎年4月21日、弘法さまの像をお預かりしている家が、持ち回りでおせったいをする。以前は8月21にもしていたが、今では4月21日だけになってしまった。おせったいをしている家の目印は赤い幟。この日は弘法さまにお花やお供物を捧げて参拝者を迎え、茶菓や料理をふるまう。

現在の衛藤家のおせったい料理は、おこわとお煮しめと鶏の唐揚げ。しっかり味をつけた金時豆を入れて蒸し上げたおこわは絶品。お煮しめは何か行事のある時にたくさん作っては、何度も煮返して食べる。昔のおせったいは、おこわでなくにとりご飯、鶏の唐揚げでなくハモの煮付けを出していたそうである。

制作協力：衛藤豊美さん、衛藤めぐみさん（宇佐市・めぐちゃん工房）

## 豆おこわ

【材料】1升分

- ・もち米 1升
- ・金時豆 2カップ
- ・砂糖 300～500g
- ・塩・淡口しょうゆ 各小さじ1

## お煮しめ

【材料】4人分

- ・乾ぜんまい 一握り
- ・乾椎茸 4枚
- ・たけのこ 4切れ
- ・里芋 4個
- ・ごぼう 4切れ
- ・にんじん 1/2本
- ・昆布 結び昆布4切れ
- ・酒、砂糖、濃口しょうゆ、淡口しょうゆ、油

## 鶏の唐揚げ

【材料】

- ・鶏のぶつ切り 適宜
- ・漬けだれ（おろしにんにく、おろし生姜、塩、醤油）
- ・小麦粉
- ・揚げ油





①一晩水につけた金時豆を中火で炊いてゆでこぼす。再度水から炊き、柔らかくなったら砂糖を加えて味を含ませ、塩と淡口醤油を加える。



②もち米をといで、一晩水につけ、ザルにあげる。



③②に①を煮汁ごと加えて、豆がくずれないように混ぜる。



④よく混ぜたら、汁気を切る。この時切った汁は、後で打ち水として使う。



⑤蒸し器に蒸し布を敷いて④を入れ、真ん中を少しくぼませる。



⑥蒸気の上上がった蒸し器で蒸す。





⑦途中で2回、④の汁で打ち水をする。



⑧蒸しあがったら、豆をくずさないように、そっと混ぜる。



⑨乾ぜんまいを水で戻してゆでる。水を替えて一晩浸けておく。



⑩乾椎茸を水で戻す。里芋、ごぼう、にんじんを切って下茹でする。昆布は水で戻して結ぶ。たけのこを食べやすい大きさに切る。



⑪鍋に椎茸、里芋、ごぼう、にんじん、たけのこを入れ、だし汁を加えて煮る。



⑫酒、砂糖、しょうゆで味を調え、最後に昆布を入れて煮る。火を止めて味をしみこませる。





⑬鍋に油を熱し、戻したぜんまいを入れて炒める。



⑭鍋ごとふるって、油をなじませる。



⑮油が回ったら、だし汁を少し加え、酒、砂糖、淡口しょうゆで味を調え、ふたをして少し煮る。



⑯鶏肉に、漬けだれをもみ込み、小麦粉をはたく。



⑰油で揚げる。



⑱きれいに盛り付けて完成。