

5 2 . 呉汁 (ごじる)

置賜地方

材料	(5人分)
豆	1/3カップ
煮干し	1つまみ
大根又はかぶ	300g
にんじん	1/2枚
ねぎ	2本
味噌	大さじ3
油揚げ	

用具

- 鍋
- すり鉢
- すりこぎ

作り方 (準備)

- 豆はボールに入れ、ぬるま湯で一晩つけておく。
 - 戻した大豆をザルにあげ、水を切り、まな板で刻み、それをすり鉢ですりつぶす。
 - 煮干しは水4.5カップを入れた鍋で3分位沸騰させ、だしをとる。
 - 大根とにんじんを太めの千切りにする。
 - 油揚げは油抜きし、千切りにする。
 - ねぎは、1cmのそぎ切りにする。
- だし汁4カップを沸騰させ、大根とにんじんを入れて煮る。
- やや煮えたら油揚げも入れる。
- やわらかく煮えたら、味噌を入れて味付けする。
- すりつぶした豆を入れ、吹きこぼれないように沸騰させ、青臭味がとれたらねぎを入れ、火を止める。

ポイント

- 豆は、白豆か青豆を使う。
- 汁の実は好みで何でも良い。

(白鷹町 箕和田グループ)

小口 こと