

## 37. どじょう煮

置賜地方

### <材料>

どじょう	20尾
塩	少々
酒	1/2カップ
しょうゆ	1/2カップ
砂糖	大さじ2
卵	5個
みりん	大さじ1
水	1/2カップ

### 用具

- 鍋
- ボール

### 作り方（準備）

- 鍋にどじょうを入れ、塩少々入れてかき混ぜ、水で洗う。

最初、酒だけで煮て、酒でどじょうを殺す。

そのまま、分量のしょうゆ、砂糖を入れて煮る。（少し泡の出るくらいまで）

みりんを入れ、ひと煮立ちさせ、とき卵を上からかけて出来上がり。

### ポイント

- ごぼうのささがきやレンコンを入れてもおいしい
- 油をふりかけることにより、アルコールの作用で、どじょうのぬめりがとれ、骨も軟らかくなり、風味も増す。

（高畠町 さくらんぼ会）

川井 良子