

ぼたん汁



材料【4～5人分】

いのしし肉	80g	味噌	大さじ2と1/2	} A
さんしょう	少々	赤味噌	大さじ1	
豆腐	150g	酒	小さじ1/2	
大根	100g	みりん	小さじ1/4	
ごぼう	80g	けずりぶし	適量	
人参	中1/4本	水	600ml	
つきこんにやく	40g			
青ねぎ	20g			

～ 作り方 ～

- ① けずりぶしでだしをとっておく。
- ② いのしし肉は食べやすい大きさに切っておく。
- ③ 豆腐は1cm角に切っておく。
- ④ 大根、人参は5mm幅のいちよう切り、ごぼうは笹切りにし、水にさらしておく。
- ⑤ つきこんにやくは下茹でしておく。
- ⑥ 青ねぎは小口切りにしておく。
- ⑦ 鍋にだしを煮立たせ、いのしし肉に火が通るまで煮る。
- ⑧ 大根、ごぼう、人参、つきこんにやくを入れる。
- ⑨ 豆腐を入れ、具材に火が通ったら、調味料Aとさんしょうを入れ、味を調える。
- ⑩ 青ねぎを入れて仕上げる。



いのしし肉を皿に並べると牡丹の花のように見えることから「ぼたん汁」と呼ばれます。

たっぷりの野菜と煮込んだ、味噌仕立ての汁で、兵庫県丹波篠山市で親しまれている郷土料理です。