

# いものこ汁<sup>じる</sup>

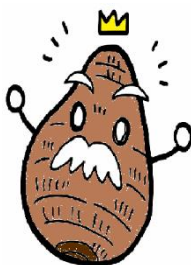


## 材料【4～5人分】

里芋	6個	淡口醤油	大さじ2	} A
かまぼこ	1/4本	酒	大さじ1	
油揚げ	1/2枚	塩	少々	
しめじ	1/2房	ジンジャーパウダー	少々	
人参	1/4本	片栗粉	小さじ1	
青ねぎ	適量	けずりぶし	適量	

## ～ 作り方 ～

- ① けずりぶしでだしをとっておく。
- ② 人参はいちょう切り、青ねぎは小口切りにし、かまぼこは食べやすい大きさに切っておく。
- ③ 里芋は皮をむき食べやすい大きさに切り、さっとゆでるか、塩もみをし、ぬめりを取っておく。
- ④ 油揚げはお湯をかけ油抜きし、短冊切りにしておく。
- ⑤ しめじは石突きを取り、小房に分けておく。
- ⑥ 鍋でだしを煮立たせ、人参、里芋、かまぼこ、油揚げ、しめじの順に入れる。
- ⑦ 火が通ったら、調味料Aで味付けをし、一煮立ちしたら水溶き片栗粉を入れる。
- ⑧ 最後に青ねぎを加え、仕上げる。



いものこ汁は、東北地方の郷土料理のひとつで、秋田県では、里芋のことを、「いものこ」と言います。里芋の他に、人参やしめじなど、秋の味覚が詰まった、真だくさんの汁物です。