

# かぶらのやちやら

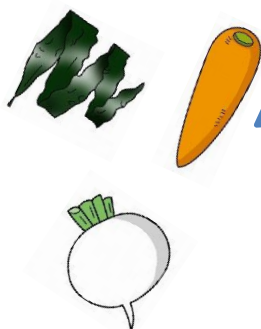


## 材料【4～5人分】

かぶ	しょうご 小 3個	さとう 砂糖	こ さじ1	} A
ハム	70g	うすくちしょうゆ 薄口醤油	おお さじ1	
にんじん 人参	ちゅうほん 中 1/3本	す 酢	おお さじ2	
きざ 刻み昆布 (乾)	てきりょう 適量	ゆず果汁	おお さじ2	

## ～ 作り方 ～

- ① かぶ、人参はいちょう切りにし、さっと茹でてしぼっておく。
- ② ハムは食べやすい大きさに切っておく。
- ③ 刻み昆布は、水かぬるま湯で戻しておく。
- ④ ①②③と、よく混ぜ合わせた調味料Aを和えて仕上げる。



「やちやら」とは、<sup>とやまけん</sup>富山県の<sup>きょうどりょうり</sup>郷土料理で、<sup>あますづ</sup>甘酢漬けのことです。

8つの<sup>しょくざい</sup>食材を使うことから、または、「やたら」に<sup>おほ</sup>多くの<sup>しょくざい</sup>食材を使うことから、やちやらと<sup>よ</sup>呼ばれるそうですが、<sup>かてい</sup>家庭によって使う<sup>つか</sup>食材は<sup>さまさま</sup>様々です。

今回は、<sup>こんかい</sup>甘みのある<sup>あま</sup>かぶと、<sup>ねば</sup>粘りのある<sup>きざ</sup>刻み<sup>こんぶ</sup>昆布が<sup>あ</sup>絡み合った、<sup>ふうみ</sup>ゆずの<sup>かお</sup>風味が<sup>あ</sup>香るやちやらです。