

# おお ひら じる 汁



## ざいりょう 材料【4～5人分】

とりにく 鶏肉	80 g	うすくち 淡口しょうゆ	おお 大さじ1と1/2	} A
こうやとうふ (かんそう) 高野豆腐 (乾燥)	10 g	さけ 酒	小さじ1/3	
あぶらあげ 油揚げ	15 g	かたくりこ 片栗粉	おお 大さじ2	
さといも	80 g	けずりぶし	てきりょう 適量	
にんじん 人参	ちゅう 1 / 4 本	みず 水	700ml	
こんにゃく	50 g			
ごぼう	50 g			
あおねぎ 青ねぎ	20 g			

## ～ つく かた 作り方 ～

- ① けずりぶしでだしをとっておく。
- ② こうやとうふは水で戻し、水気をしぼり1cm角に切っておく。
- ③ あぶらあげは短冊切りにし、湯をかけ油抜きしておく。
- ④ さといもはひと口大の乱切り、人参はいちょう切りまたは乱切り、青ねぎは小口切りにしておく。
- ⑤ こんにゃくはひと口大の角切りにし、下茹でしておく。
- ⑥ ごぼうは輪切りにして水にさらし、あくを抜いておく。
- ⑦ 鍋にだしを入れ、鶏肉を火が通るまで煮る。
- ⑧ 人参、こんにゃく、ごぼうを入れ煮る。
- ⑨ さといも、油揚げ、高野豆腐を入れる。
- ⑩ 調味料Aを入れ、水(分量外)で溶いた片栗粉を入れる。
- ⑪ 味を調べ、青ねぎを入れて仕上げる。



やまぐちけん 山口県でお祝いの席で食べられる郷土料理です。煮物に近い汁物料理です。