

# 木津市場 振舞大阪産鍋 その1(献鯛鍋)

広里からコメント： 野菜の切り方はご家庭でお好みでも構いませんが、献鯛鍋なので、牛蒡はえびす様の釣り竿に、三度豆は笹に、唐墨は小判、金時人参は今宮戎のドラに見立てております。年の初めのえべっさん。皆様に多くの福が訪れますように。

## <材料>約4人前

泉州真鯛(1kg サイズ)	1/2 尾
天王寺蕪	2 個
金時人参	1/4 本
三度豆	4 本
ゴボウ	10cm
止々呂美柚子	適量
唐墨	適量
だし汁	1L



鯛のアラ	1/4 尾
水	1.3L
昆布	15g
蕪の皮	適量

塩	小さじ 1/2
薄口醤油	大さじ 1/2
酒	大さじ 3

## <作り方>

- ① 鯛は3枚におろす。アラはカマを外して薄く塩をして焼く。身は一口大に切る。
- ② 天王寺蕪はくし型に切り、皮を剥き塩茹でする。(皮でだしをとるので捨てない。) 葉も塩茹でし 4cm 長さに切る。
- ③ 金時人参は皮を剥き、輪切りにし、塩茹でする。三度豆は塩茹でし、笹切りにする。
- ④ ゴボウは割り箸ほどの太さに切り、油でさっと揚げる。
- ⑤ 止々呂美柚子、唐墨は適当な大きさに切る。
- ⑥ だしをひく。鯛のアラ、昆布、水、蕪の皮を入れて中火にかける。沸騰すればアクを取り弱火で 5 分程煮て漉す。
- ⑦ ⑥のだし汁に、酒、塩、薄口醤油で味を調え、鯛の身、天王寺蕪、金時人参、ゴボウを入れて温める。
- ⑧ 器に盛り付け、三度豆、止々呂美柚子、唐墨を添えて出来上がり。