

木津市場 振舞大阪産鍋 その2(藪入り鍋)

広里からコメント:藪入りとはかつて商家などに住み込み奉公していた者が実家に帰ることができた休日(旧暦 1 月・7 月の 16 日)です。藪入り鍋はそんな奉公人が家に帰って食べたくなるような鍋をイメージし、制作しました。働き者の大阪人の腹を満たすお鍋です。

<材料>約 4 人前

| | |
|--------|---------|
| 田辺大根 | 1/4 本 |
| 豚小間切れ肉 | 150g |
| 水菜 | 100g |
| しめじ | 小 1 パック |
| 油揚げ | 1 枚 |
| 人参 | 少々 |
| 昆布だし | 450cc |
| 豆乳 | 450cc |
| 白味噌 | 75g |
| 酒粕 | 30g |
| 塩 | お好み量 |
| 黒胡椒 | お好み量 |



<作り方>

- ① 田辺大根は皮を抜き 2cm 厚さのいちよう切りにする。(大根葉を入れる場合は塩ゆでし、4 cm 長さに切る。)
- ② 水菜は 4cm 長さに切る。しめじは石づきを落とし小房に分ける。
- ③ 油揚げは油抜きをし、一口大に切る。人参は梅の型で抜き、スライスする。
- ④ 昆布だしに田辺大根を入れて火を通す。火が通れば豚肉、しめじ、油揚げ、人参を入れ、沸騰すればアクをとって豆乳を入れ、白味噌、酒粕を溶き入れる。
- ⑤ 水菜を加え火が通れば出来上がり。器に盛り付け、お好みで黒胡椒、塩をかける。