

3 2 . 輪切り大根のにしん汁

村山地方

材料	(5 人分)
大根	1 kg
にんじん	500g
にしん	200g
味噌	100g
生しいたけ	200g
水	7 カップ

用具

- 鍋
- すり鉢
- 落とし蓋

作り方

大根は、3 cmの厚さに輪切りにして、面取りし、湯がいておく。

味噌はよく擦っておく。

にしんは、1本を5切れ位に切っておく。生しいたけは、真ん中に十字に切り目を入れる。にんじんは乱切りにして、面取りする。

少し大きめの鍋に水を入れ、大根、にんじん、にしん、生しいたけの順に入れて、強火で煮る。

柔らかく煮えたら鍋の中に擦り味噌を入れる。

落とし蓋をして、大根、にんじんに味噌の味が染み込むまで、弱火でじっくりと煮込む。

大きめのどんぶりに、汁ごとゆったりと盛りつけ、熱いうちに食べる。

応用

- 汁がなくなるまで煮込めば、弁当のおかずにもなる。
- 味噌の代わりに醤油を使っても美味しい。

メモ

いろりにかけた大鍋がぐつぐつ煮えて、大根に味噌の味が染み込んだ頃、かけたままの鍋から木べらでよそってふうふう言いながら食べると体の芯まで、温まってくる。

特に、にしんが安かったので夕食のおかずに、酒の肴によく作られたものである。

大根は根元まで太い大蔵系のものが甘味があって美味しい。

(大石田町 にこにこグループ)

井上 喜久子