

## 36. どじょう汁

置賜地方

材料	(5人分)
どじょう	300g
ごぼう	200g
ねぎ	50g
みそ	80g
酒	1カップ
砂糖	少々

### 用具

- ボール
- 鍋

### 作り方(準備)

- どじょうをボールに入れてまず泥をよく吐かせる。
- 3,4日清水にはなし、この間、毎日水を取り換える。
- ささがきごぼうを水につけて、アクを抜いておく。  
どじょうに酒を振りかけ、ふたをしておく。

どじょうが動かなくなったら、薄い味噌汁を作り、これを煮立てた中に、どじょうを入れてとろ火で、約50分位、ことこと煮る。

どじょうの煮加減は、一尾の真中を箸ではさみ上げて、頭と尾が下がる位が丁度いい。これで十分に骨、頭とも柔らかくなっている。

ささがきごぼうを、煮出し汁で、柔らかくなるまで、下煮をしておく。

やわらかに下煮した、ささがきごぼうの上に、どじょうを静かに上げ、砂糖少々と、残りの味噌を加えて、もう

一度、火にかける。

### ポイント

- 鍋は、なるべく大きめの物を用いて、ふたは重いほうがよい。
- どじょうを煮る時に、圧力鍋の底が焦げ付きやすいので、注意する。
- どじょうを煮る時に、圧力釜を用いると、7分位で、骨、頭共に柔らかくなるのでよい。
- どじょうの匂いを消すために、おろししょうがが、にんにく汁を入れるとよい。

### 食べ方

- 深めのどんぶりに盛り、上に刻みねぎを振りかけて、熱いうちに食べる。

(長井市 みどり会)

色摩 タイ