お正月の料理

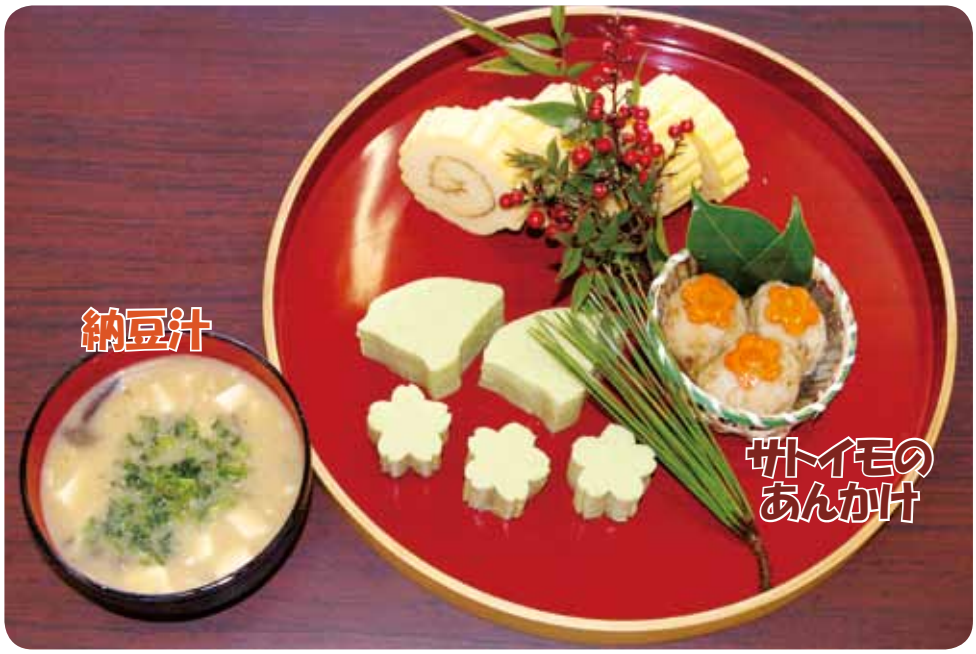
女性部
羽立地区

お正月のおすすめ料理を作って頂いたのは、女性部羽立地区の皆さん。年末年始は自慢の料理で、親類や知人たちをもてなします。また、伝統芸能『羽立大神楽』披露など各種イベントの際にも、その料理の腕を振るってくれます。

今回作製した料理の中から、『**納豆汁**』と『**サトイモのあんかけ**』の2品のレシピを紹介します。

このうち『**納豆汁**』は羽立地区の伝統料理で、毎年1月2日に食べる習慣があります。寒さが厳しくなるこの季節には、ピッタリの料理です！

◀女性部羽立地区の皆さん



おすすめレシピ

- **納豆汁**
- **サトイモのあんかけ**

〈納豆汁の材料〉（5～6人分）

- 納豆……4個
- イクチ（キノコ）缶詰……2個
- 油揚げ……大2枚
- 豆腐……1丁
- 味噌、酒……適量
- 高菜の塩漬け……少々

〈納豆汁の作り方〉

①. 納豆をすり鉢ですりつぶし、味噌・酒を入れます。
②. 鍋に煮干しの出汁を取り、①とサイの目状にしたイクチ・油揚げ・豆腐を入れて煮ます。
③. 全体に味が行き渡ったら器に分け、盛りつけに高菜を添えれば完成です。

〈サトイモのあんかけの材料〉（2～3人分）

・サトイモ…大きめ4個　・レンコン…50g　・鶏ひき肉…70g　・シイタケ…大1個
・ゆり根…小1個　・ニンジン・キヌサヤ…少々
(A)・酒…小さじ2　・塩…少々　・白だし…小さじ1
(B)・昆布だし…2カップ　・白だし…大さじ2～3　・薄口醤油、酒…大さじ1　・砂糖…大さじ1強　・片栗粉…適量

〈サトイモのあんかけの作り方〉

①. ふかしたサトイモをマッシャーでつぶし、鶏ひき肉に(A)を入れて下味をつけます。
②. レンコン・シイタケを細かく切り、ニンジンは花形、キヌサヤは茹でておきます。
③. ①とレンコン・シイタケを混ぜ、適当な大きさに丸めた後、180℃の油で揚げます。
④. ③にニンジン・キヌサヤをトッピングし、(B)のあんをかけて完成です。