

おこと汁

【作り方】

- ①あずきを大きめの鍋に入れ、小豆の一〇倍程度の水で煮る。
- ②するめは、前日熱湯でもどしたものを三拵位の短冊に切る。(つけ汁は、取っておく。)
- ③だし汁は、削り節を二・五杯の水の表面いっぱい入れ、煮立ったらこす。
- ④かんぴょうは、よく塩もみして水洗いし、ゆでて二〜三拵に切る。
- ⑤しいたけは、三〇分位を水洗いしてから、ぬるま湯でもどし、二〜三拵の短冊に切って、つけ汁につけておく。
- ⑥凍豆腐もぬるま湯でもどし、二〜三拵の短冊に切る。こんにやくもゆでて、二〜三拵の短冊に切る。
- ⑦ごぼうは、二〜三拵長さ、厚さ三ミに切り、ぬるま湯で、あく抜きをする。にんじん、さといもとも二〜三拵の大きさに揃えて切る。
- ⑧あずきとだし汁を合わせ、するめ、しいたけ(汁ごと)、かんぴょう、ごぼう、にんじん、さといも、こんにやく、凍豆腐の順に入れ、材料が柔らかくなったら、砂糖、酒、味噌、みりんを調味する。

●ポイント

- *下ごしらえに手ぬぎをしないこと。
- *材料の大きさは、だいたいそろえること。
- *調味は、好みに合わせてよいです。

材料

10人分

- | | | |
|---------------|------------|-------------|
| ・あずき……1合 | ・こんにやく…半丁 | …1〜1.5杯 |
| ・するめ……1枚 | ・にんじん、ごぼう | ・だし汁…2.5ℓ |
| ・しいたけ…30g | …各150〜200g | ・削り節……適量 |
| ・凍豆腐……2枚 | ・さといも…250g | ・砂糖、酒…各大さじ2 |
| ・かんぴょう…20〜30g | ・味噌、おたま | ・みりん……適量 |



江戸時代に御事始め、御事納めの日に作ったもので二月八日、二月八日の針供養の日に作られています。

(資料提供者 棚倉町 半田美智さん)