

行事食 9 月

郷土汁シリーズ第 16 弾

～富山県のなすびと素麺のおつけ～

ご飯

ぶりの照り焼/人参甘煮

かぶの冷製煮

なすびと素麺のおつけ

なし



郷土汁シリーズ No.16

富山県

「なすびと素麺のおつけ」

「おつけ」とは関東では聞きなれない言葉ですが、富山県をはじめ、石川県や福井県では味噌汁を「おつけ」と呼ぶそうです。また、関西圏では、なすを「なすび」と呼ぶことが一般的なようです。

富山県の石川県寄りにある砺波地方では、江戸時代から手延べ素麺が作られています。暑い時季になると大家族では素麺を大量に茹でるため、残ってしまうことが多く、残った素麺と旬のなすを合わせて、味噌汁の具として食べたことがこの料理の始まりだそうです。

「なすびと素麺のおつけ」は富山県では暑い時季の定番の味噌汁で、どこの家庭でも欠かせない料理のひとつです。

今年の暑さは落ちついてきましたが、秋なすの美味しいこの時季に、どうぞご賞味ください。

荏原病院では、毎月1回、各地の郷土汁をご提供し、レシピの紹介も行っています。このメッセージはお持ち帰りになって、ぜひご家庭でもお試しください。

平成30年9月21日（金）夕食

郷土汁シリーズを実施した都道府県に「済」を表示しています。ご意見・ご感想をお待ちしております！



なすびと素麺のおつけ

レシピ紹介



【材料】（2人分）	【切り方】
・ なす 60g	7mm厚半月切り
・ 素麺 10g	
・ みょうが 6g	縦半分にし小口切り
・ 味噌 20g	
・ だし汁 280ml	

【作り方】

- ① なすとみょうがを上記の通り切る。なすは水にさらしてアクをぬく。
- ② 素麺を茹でておく。
- ③ 鍋にだし汁を入れて火にかけ、なすを軟らかくなるまで煮る。
- ④ なすが軟らかくなったら、③に素麺を加えて、味噌を溶き入れる。
- ⑤ 汁椀に盛り付け、みょうがを上のにのせる。

★10月 郷土汁の予告★

福島県の「こづゆ」を予定しています。郷土汁シリーズのバックナンバーは、荏原病院ホームページをご覧ください。