

# はまぐり雑煮



## 【材料】(4人分)

- ・もち・・・・・・・・・・8個
  - ・はまぐり・・・・・・・・8個
  - ・ちくわ・・・・・・・・1本
  - ・するめ・・・・・・・・1/2枚
  - ・ごぼう・・・・・・・・50g
  - ・人参・・・・・・・・50g
  - ・油揚げ・・・・・・・・20g
  - ・ねぎ・・・・・・・・1本
- (だし)
- ・水・・・・・・・・・・600ml
  - ・煮干し・・・・・・・・15g
  - ・だし昆布・・・・・・2枚
  - ・醤油・・・・・・・・・・大さじ2
  - ・砂糖・・・・・・・・・・大さじ1
  - ・みりん・・・・・・・・・・少々

## 【作り方】

- ① するめは3cm長さ、5mm幅くらいにきっておく。
- ② 煮干しと昆布でだしを取る  
(ア) 煮干し：頭、内臓を取り除く  
(イ) 昆布：硬くしぼったふきんでふく  
(ウ) 下処理した煮干し、昆布、分量の水を鍋に入れ、30分程度つけておく。  
(エ) そのまま火にかけ、沸騰直前に昆布をとりだしあくをとりながら沸騰後4~5分程度煮たら、煮干しを取り出す。
- ③ 具材を切る。  
(ア) ごぼう：皮をこそげてささがき  
(イ) 人参：2cm長さのせん切り  
(ウ) 油あげ：熱湯をさっとかけ、2cm長さの千切り  
(エ) ちくわ：5mm幅の輪切り  
(オ) ねぎ：小口切り
- ④ ②でとっただしに、するめ、はまぐり、ごぼう、人参、油あげ、ちくわを入れ火にかけて煮る。はまぐりは、口が開いて少し煮たら、皿にとりだしておく。
- ⑤ 具材が煮えたら、砂糖、しょうゆ、みりんで味を整える。
- ⑥ 別の鍋で餅を柔らかく茹でる。
- ⑦ お椀にもち、はまぐりを入れ、⑤を注ぎ、ねぎをちらす。

