

# 全国レシピ紹介

## ～山形県・福島県～

福島県	献立名	「ざくざく汁」
料理の特徴		
福島県二本松市の郷土料理ざくざく汁は、神様への供え物の代表です。ざくざくとは、具が沢山と言うことと、食材を細かく切ることで無駄なく使い切ることができるようという意味合いがあり、昔の人の生活の知恵が含まれています。		
ざくざく汁は、祭りには欠かせない郷土の料理です。汁物や煮物として供されます。		
材料名	分量(g)/人	作り方
ごぼう	8	① だし汁をとる。 ② 具材はすべて1cm程度のさいの目にきる。 ③ こんにゃくはゆがいてあき、ごぼうは下茹でしておく。 ④ だし汁に具材を入れて、しょうゆ、みりん、酒で味をととのえて仕上げる。
にんじん	8	
だいこん	8	
乾しいたけ	0.4	
さといも	10	
焼き豆腐	15	
板こんにゃく	10	
鶏もも肉(皮なし)	15	
清酒	0.6	
こいくちしょうゆ	5	
食塩	0.3	
本みりん	0.3	
かつあだし節パック	1	
水	120	