

# 島原 「具雑煮」

2018 0218

(学)川島学園 九州調理師専門学校

川島明子

## 材料(4人分)

|           |         |
|-----------|---------|
| 小餅        | 1人×2～5個 |
| 焼きアナゴ     | 1尾      |
| 鶏もも肉      | 1枚      |
| 卵         | 薄焼き1枚   |
| ちくわ       | 1/2     |
| かまぼこ      | 1/3     |
| 凍り豆腐(もどす) | 1/2丁    |
| しろな       | 200g    |
| 里芋        | 100g    |
| 大根        | 50g     |
| 人参        | 30g     |
| レコン       | 50g     |
| ごぼう       | 60g     |
| 青菜        | 適宜      |

## (A) 1, 5番出汁

|      |         |
|------|---------|
| 水    | 4C+50cc |
| 昆布   | 10g     |
| 花かつお | 30g     |

## 作り方

鍋に、水、昆布、花かつおを入れて  
中火の弱火で、15分くらい煮立てて  
漉す。

## (B) 出汁

|      |       |
|------|-------|
| 出汁   | 4C    |
| 薄口醤油 | 40cc、 |

## 作り方

- ① アナゴ、鶏もも肉、薄焼卵、ちくわ、かまぼこ、凍り豆腐は食べやすく切る。
- ② 野菜はよく洗って水切りする。  
大根、人参は大きめの短冊切り、レコンは輪切り、ゴボウは笹がき、しろ菜は葉と軸の部分に分けて切る。里芋は輪切、青菜(春菊か三つ葉)は4cm長さに切る。
- ③ 鍋に大根、人参、しろ菜(白の部分)レコン、ごぼう、里芋、凍り豆腐、ちくわ、かまぼこ、鶏もも肉、を順にいれ(B)をそそぎ蓋をして中火で火を通す
- ④ 煮立ってきたら餅、薄焼卵、アナゴをいれ、蓋をして餅が柔らかくなるまで煮る。
- ⑤ 最後にしろ菜(緑の部分)や春菊などをいれて出来上がり。