



に 煮こじ

材料

- 大根…1/2本(約500g)
- ジャガイモ…中3個
- 人参…1本
- しいたけ…4~5枚
- こんにゃく…1枚
- さつまあげ…3枚
- 醤油…2/3カップ
- 砂糖…大さじ5
- みりん…大さじ3
- 酒…大さじ5
- 油…大さじ2

作り方

- ① 材料はすべて1cm角の拍子切り。ジャガイモは少し大きめに切る。(煮崩れを防ぐため)
- ② なべに油を入れ、大根、人参、こんにゃくの順に炒める。残りの材料を入れてだし汁をひたひたに入れて大根がやわらかくなったら調味料を入れて仕上げる。

- ③ 醤油砂糖は味をみて加減する。
- ④ 時間を置くと味がしみておいしくなる。

応募者のコメント

寄り合い事がある時は大鍋で作って食べました。仏事の際は人参は入れません。地区の寄り合い事、冠婚葬祭を各家庭で行っていた当時は、各家庭で野菜を持ち寄ってそれを料理した。地域のきずな、助け合いによって行っていました。若い頃は年長者に教えていただき、地域の味が伝承されています。