

【材料】

<作り方>

□出汁

1. 水に昆布を入れて 30 分以上置く。(昆布の旨味を水に溶かしだす)

水 2 カップ

2. 60℃くらいになれば昆布を取り出す(昆布の旨味がいちばん引き出される温度)

昆布 2g

3. 沸騰させて火を切り、差し水をして花鰹を入れる。

花鰹 30g

(90～95℃くらいが、花鰹の旨味が引き出される温度)

4. 約 15 分立てば、布濾しする。

【材料】

□ふきと揚げの煮浸し

ふき 200g だし汁 1.1/2 カップ 山椒 適量

うすあげ 1 枚 砂糖 小さじ 1/2

みりん 小さじ 2

薄口醤油 小さじ 2

塩 少々

<作り方>

1. ふきは多めの塩をふってまな板の上で板ずりする。(ふきの塩分をしみこませて、色よく仕上げる)

2. ふきを茹でる。太めは 3 分ほど、細めは 1～2 分ほど。氷水にとって冷まし、皮をむく。

3. 3～4 cm 長さに切りそろえる。

4. うすあげは熱湯をかけて油抜きする。短冊きりにする。(余分な油を洗い流す)

5. 煮汁を合わせて一煮立ちさせ、ふきとうすあげを加えて一煮立ちさせる。(煮すぎると、風味と色が落ちる)

6. 鍋ごと冷まして味を含ませる。

7. 器に盛り、山椒をふりかける。

