

京都のお雑煮

材料) 2人分

祝い大根 2本 15g

金時人参 適量

海老芋 1個

丸餅 2個

よもぎ餅 2個

A=水 300cc 昆布 1枚 5g

白味噌 100g

鰹節 適量

作り方)

1. 鍋に A を入れて 20 分ほど置いて戻す。
2. 祝い大根と金時人参は皮を剥いて 3mm の輪切りにし、鍋に入れて水を注いで火をかけ、火が通るまで 4-5 分ほど茹でたらざるにあげ、冷ます。海老芋はへたを切り、4 等分に切って皮を厚く剥き、角を面取りして鍋に入れ、かぶる程度の水を張って柔らかくなるまで 15 分ほど煮て、ざるにあげ、冷ます。
3. 1 に人参、大根、海老芋を入れて火をかけ、鍋肌に細かい気泡が出てきたら昆布を取り除き、白味噌を溶かし入れて一煮立ちさせる。
4. 丸餅とよもぎ餅をたっぷりの熱湯で茹で、お椀に盛り付け、3 の火を止めて汁を注ぎ、花鰹を添える。

我が家では曾祖母の代からよもぎ餅を入れるのが常でした。これは一般的ではありませんが、贅沢なお節をたくさん頂くので、解毒の意味でお雑煮に入れていると教わりました。

京都のお雑煮は、角を立てず、全て丸くおさまるよという意味を込めてお雑煮の具を全て丸にしますが、人参を梅型にするのも素敵です。

【ご用意いただきたいもの】

水、昆布、鰹節

【お送りするもの】

- ・祝い大根
- ・金時人参（お雑煮と梅人参用です）
- ・海老芋
- ・丸餅
- ・よもぎ餅
- ・白味噌



梅人参のうま煮

材料)

金時人参 1/2 本 8 切れ分

A=出汁 100cc、砂糖・日本酒各小さじ 1、薄口醤油小さじ 1/2

作り方)

1. 人参を 1cm の幅に切り、梅のかたちに切って鍋に入れ、水を張って柔らかくなるまで 5 分ほど茹でざるにあげ、冷ます。
2. 鍋に A、1、2 を入れて火にかけ、温まったら火を弱めて 5 分ほど煮て火を止め、冷ましながら味を含ませる。

【ご用意いただきたいもの】

- ・だし
- ・各調味料類（砂糖、日本酒、薄口醤油）

【お送りするもの】

- ・金時人参（お雑煮と梅人参用です）