

次世代へ  
伝えたい

さぬきの  
ふるさと  
料理

8



# しっぽくうどん

風が冷たくなり始める秋口から冬にかけての代表的な郷土料理です。温めたうどんの上に数種類の煮込んだ具材を、たっぷりと汁ごとかけたしっぽくうどんは身も心も温まります。

## 【作り方】

- ①ダイコン、ニンジンは3cm長さの短冊切り、油揚げは油抜きして短冊切り、豆腐は2cmくらいの角切りにする。
- ②サトイモは皮をむき、一口大に切り、塩でぬめりを取って水で洗う。ゴボウは大きめのささがきに切り、水に漬けてあくを取る。

- ③煮干しだし汁を作る。煮干しは頭とわたを取り、分量の水とともに鍋に入れ、沸騰したら弱火にし、あくを取りながら15分ほど煮て、ザルでこす。
- ④煮干しだし汁に、ダイコン、ニンジン、ゴボウ、サトイモ、油揚げを入れ、やわらかくなれば豆

- 腐、薄口しょうゆ、みりんを入れて5～6分煮て味を含ませる。
- ⑤うどん玉を温めて器に入れ④をかけ、小口切りにしたネギをかけていただく。

## 【一口メモ】

最近では、鶏肉や豚肉、かまぼこ、シュンギク、ミツバなどを具として使うこともあります。また、少し多めに作り、翌日に食すると一段と深みのある味が楽しめます。

## 【材料】(4人分)

うどん玉	4玉
ダイコン	300g
ニンジン	100g
ゴボウ	100g
サトイモ	150g
油揚げ	1枚
豆腐	1/2丁
ネギ	3本
煮干しだし汁	
水	1ℓ
煮干し	30g
薄口しょうゆ	60cc
みりん	30cc