

伝えよう
繋げよう
かあちゃんの味
つくってんまい/
たべてんまい/
おいしいでえ/



JA香川県
女性部

J A 香川県女性部は令和2年、各地域で取り組んでいる
地産地消料理を集めて一冊のレシピ集をつくりました。
その中から1品ずつご紹介していきます。

あんもちと白みそを使った全国的に珍しい雑煮



材料[4人分]

だし汁

煮干し	30g
水	4カップ
あんもち	4個
金時にんじん	80g
だいこん	50g
油揚げ	½枚
白みそ	80~100g
青のり	少々

作り方

- 煮干しは頭とはらわたを取り、分量の水とともに鍋に入れる。
- ふたをせずに強火にかけ、沸騰したら弱火にし、アグを取りながら15分ほど煮出して、ざるでこす。
- 金時にんじんとだいこんは、厚さ2mmくらいの輪切りにする。油揚げは食べやすい大きさに切る。
- 鍋に②でとつだし汁と③のにんじんとだいこんを入れて煮る。
- 野菜が煮えたら油揚げを入れ、ひと煮立ちしたらもちを入れて、もちが少しやわらかくなったら白みそをだし汁で溶かしながら入れる。
- 椀に盛り、青のりをふる。

＼ポイント／

今年一年丸くおさまりますようにという願いを
込めて、野菜は輪切りにします。