

「益子野菜と益子陶器みその柔らかもつ煮」

春と秋の益子陶器市、鹿丸 Bar の定番メニュー。

益子町内にある瀬尾糰店の益子陶器味噌を使ってコクを出すのがポイント。

〔材料〕

| | |
|------------|-----------------|
| もつ 300g | 昆布 15cm |
| 大根 1/2 本 | みりん 60cc |
| ニンジン 1 本 | 益子陶器みそ特上 |
| ゴボウ 1 本 | (こし) 80g ~ 100g |
| こんにゃく 100g | |
| ニンニク 1 片 | 酒 1/2 カップ |
| しょうが 1 個 | ネギ (薬味) |

〔調理法〕

1. もつの下処理。もつを水から茹で、沸騰したら弱火にし 5 分。茹で汁は捨てる。酒 1/2 カップとおろししょうが 1 個分を加えて 2 回目の下茹で、沸騰したら弱火にし、30 分ほど茹でる。(茹で汁は使いません)
2. 昆布で出汁を取る。水 600 cc を沸騰させたら火を止め、昆布を投入して 10 分ほど放置。
3. 材料を刻む。大根、ニンジン、ゴボウ、こんにゃく、ニンニクを適当な大きさに刻む。こんにゃくは刻んでから下茹でしてアク抜きする。
4. 煮込む
[3] で刻んだ材料と、下処理済のモツ、みりん、[2] の出汁を鍋に入れる。煮汁が足りなければ水を足す。(火が入ると水が上がってくるので水はかなり少な目で)20 分ほど煮込んだら、味噌を加えてさらに 1 時間ほど弱火で煮込む

〔紹介〕

鹿丸 Bar

陶芸家の竹下鹿丸さんが、益子陶器市でも出店をしている鹿丸 Bar。陶器市では自作のぐい呑で日本酒を楽しんでいたみたいです。益子生まれ益子育ちの味をどうぞ。