

「ビルマ汁」

益子町田町の家庭では夏になると出てくる定番メニュー、ビルマ汁。その歴史は、1945年の終戦の年まで遡る。太平洋戦争でビルマ（現ミャンマー）に出征した兵士が、そこで食べたスープが忘れられず帰国後、手に入るもので再現したのが始まりといわれる。

[材料] (4～5人前)
完熟トマト中6 (大4) 個
なす大5～6本
ジャガイモ中4個
玉ねぎ中2個
ニンジン大1本
いんげん10本
鷹の爪 (お好み) 3～4本
豚バラ薄切り300g
和風だし大さじ2
サラダ油大さじ2
塩大さじ1～2
カレー粉小さじ1

[調理法]

1. なすは皮をむき一口大に切って水にさらしておく。ジャガイモ、玉ねぎ、ニンジンは皮をむき一口大に切る。いんげんのすじを取り、手で2～3等分にする。バラ肉を一口大に切る。
2. ①を鍋に入れて、ひたひたの水を入れる。
3. 強火にかけ、サラダ油、塩ひとつまみ、和風だしを入れる。あくが出てきたらきれいに取り中火にする。
4. 野菜が柔らかくなったらトマトを一口大の大きさに手でちぎり入れる。カレー粉を入れてトマトに火が通るまで煮る。
5. 野菜から水分が出るので、味をこまめに確認しながら塩を足して調える。

[紹介]

はあもにい

普段は、まちなかのヒジノワで自宅や友人の畑からやってきた野菜を使い、旬采プレートをお出ししています。その日採れた野菜からメニューを決めますので、季節感満載です。今回は益子のイチオン「ビルマ汁」で皆様をお待ちしています！もちろん、新鮮野菜でできています