

# 「秋の恵みの山賊煮込み」

豊かな里山の益子で採れる新鮮な野菜と山の幸（きのこ・栗など）を使い、大鍋でぐつぐつ煮込み、大勢で食卓を囲んで食す。ごはんにかけても、パンを添えてもおいしい一品。

〔材料〕 10 食分

鶏肉 200 g  
豚肉 200 g  
玉ねぎ 3 ケ  
にんじん 1 本  
大根 1/2 本  
さつまいも 200 g  
しいたけ 100 g  
しめじ 100 g  
栗 100 g  
干しぶどう 100 g  
フンドヴォー 1 L・赤ワイン 200cc  
カシズジュース 200CC  
片栗粉  
A（しょうゆ・塩・こしょう）適量・油

〔調理法〕

1. 鍋に油をしき、材料を全て炒める
2. フェンドヴォー、赤ワインを入れ沸騰させ、1 時間程煮込む。
3. A の調味料で味を調べ、カシズジュースを入れ風味をつける。
4. お好みで片栗粉でとろみをつけ完成。

〔紹介〕

mikumari

栃木県芳賀町の自然派フレンチカフェ。益子のスターネットで働き、その後、芳賀町にお店をオープンしました。高橋さんにとって益子は今でも刺激をもらいに行く場所。料理には、安心して新鮮な地場産のものや生産者の顔が見えるものなど体に良い食材を使っています。