会津のこづゆの作り方

材料（４～５人分）

1　ホタテの干し貝柱　５０ｇ　（４００ｃｃの水で、一晩もどしてだし汁をつくる）

2　干しシイタケ　４枚　（２００ｃｃの水で、一晩もどしてだし汁をつくる
しいたけは、４等分に切る）

3　にんじん　2/1本　（太いのはいちょう切り　細いのは半月切り　厚さ５㎜）

4　きくらげ　２枚　（水でもどして、手でさく）

5　里芋　４個　（大は半月切り　小は輪切り　厚さ７㎜）

6　凍み豆腐　２枚　（２㎝のさいの目切り　厚さ５㎜）

7　こんにゃく　2/1枚　（　　々　　）

8　ちくわ　２本　（５㎜の輪切り）

9　結び昆布　１０本　（幅２㎝の長さの昆布を結んで、３～４㎝位で切る）

調味料　酒　大さじ２　塩少々　薄口しょうゆ少々

作り方

1　だし汁に、貝柱・しいたけ・にんじん・こんにゃくを入れて弱火で１０分位煮る
（にんじんがやわらかくなる）

2　里芋・きくらげ・凍み豆腐・ちくわ・水（ひたひた位）・調味料を加えて
沸騰したら、弱火１０分位にて、昆布を加えて味を調える。

3　火を止めて、冷ましながら味をしみこませる

ポイント

1　材料の大きさをそろえる　2　塩味なので入れ過ぎに注意

3　ちくわの代わりにさつま揚げ　昆布の代わりにたけのこや豆麩

4　具材の種類は奇数

5　具材が大過ぎると、貝柱の出しの味がきえるので注意

会津の冠婚葬祭に欠かせなく、作り続けられた郷土料理です。
地域によって、呼び名・材料・作り方に少し違いがあり、
家庭によって、自慢の秘伝の味があるようです。
貝柱が高級（２５ｇで１０００円位）なので、やはり特別な日に
しか作れませんね。