

## おでん

### ●材料● 4人分

- 大根 …………… 1/2 本
- 鴨そぼろ味噌
  - 〔 合鴨胸肉 …………… 1 枚
  - 〔 白味噌 …………… 300g
- 巾着
  - 〔 牡蠣 …………… 100g
  - 〔 白身魚のすり身 …………… 100g
  - 〔 木耳（戻したもの） …………… 20g
  - 〔 人参 …………… 20g
  - 〔 銀杏 …………… 8 個
  - 〔 薄揚げ …………… 2 枚
  - 〔 三つ葉 …………… 1 束
- 白菜巻き
  - 〔 白菜 …………… 1/4 個
  - 〔 湯葉 …………… 1 束
  - 〔 雲子 …………… 200g
  - 〔 干瓢 …………… 適量
- 牛蒡天
  - 〔 牛蒡 …………… 1 本
  - 〔 焼き穴子 …………… 2 尾
  - 〔 白身魚のすり身 …………… 100g
- コロ（戻したもの） …………… 200g
- 蛸（足） …………… 4 本
- こんにゃく …………… 1 丁
- 海老芋 …………… 1 個

### おでんだし

- 〔 鶏がら …………… 2 羽分
- 〔 水 …………… 8000ml
- 〔 キャベツ …………… 1/4 個
- 〔 玉葱 …………… 1 個
- 〔 人参 …………… 1/2 本
- 〔 白葱（葉の部分） …………… 1 個分
- 〔 生姜 …………… 適量
- 〔 煮干し …………… 30g
- 〔 爪昆布 …………… 1 枚

### おでんの煮汁

- 〔 おでんだし …………… 1200 ml
- 〔 酒 …………… 200ml
- 〔 味醂 …………… 200ml
- 〔 薄口醤油 …………… 200ml
- 〔 塩 …………… 小さじ 1/2
- 〔 鯛のあら …………… 1/2 尾分
- 〔 昆布 …………… 30g

### 薬味

- 〔 青葱 …………… 1 束
- 〔 黄柚子 …………… 1 個
- 〔 大根 …………… 1/2 本
- 〔 白葱 …………… 1/2 本
- 〔 一味唐辛子、七味唐辛子、糸唐辛子、練り芥子、柚子胡椒、ポン酢 ……
- 〔 …………… 各適量

### (分量外)

白水、酒、塩、揚げ油

## ●作り方●

### 【おでんだしとおでんの煮汁】

1. 鍋に分量の水と材料を入れ、火にかける。あくを取りながら、1/3量になるまで煮詰め、ネル地で漉す(おでんだし)。おでんを煮る鍋の底に、焼いた鯛のあらをおき、上に昆布を敷く。おでんだしと調味料を合わせ、鍋に加える(おでんの煮汁)。

### 【大根】

1. 大根は4cm厚さの半月に切り、皮をむき、白水でやわらかくなるまでゆで、水でさらす。
2. おでんだしで約10分煮て、そのまま冷まし、味を含ませる。

### 【鴨そぼろ味噌】

1. 合鴨胸肉は身と皮に分け、両方1cmの角切りにする。鍋で皮を炒め、脂を捨て、身を加えてサッと炒める。白味噌を加え、温めたおでんだしでのばし、かたさを調整する。

### 【巾着】

1. 牡蠣は下処理し、酒煎りにする。
2. 木耳と人参は1cmの色紙切にし、塩ゆでする。
3. 銀杏は皮をむき、酒煎りにする。
4. すり鉢に白身魚のすり身を入れて塩を少量加え、粘りが出るまでよくする。酒煎りした牡蠣の汁でのばし、かたさの調整をする。牡蠣、木耳、人参、銀杏を加える。
5. 薄揚げを半分に切り、油抜きする。4の生地を入れて茶巾包みにし、三つ葉で結ぶ。おでんだしで約10分煮て、そのまま冷まし、味を含ませる。

### 【白菜卷】

1. 白菜は葉を1枚ずつに分け、ゆでておか上げして冷ます。
2. 雲子を下処理し、霜降りにして一口大に切る。
3. 白菜を広げ、上に湯葉を敷き、雲子を入れて、巻き込み、干瓢で結ぶ。おでんだしで約10分煮て、そのまま冷まし、味を含ませる。

### 【牛蒡天】

1. 牛蒡は8cm長さに切り、白水でゆで、水にさらす。金串で芯を抜いて管状にし、おでんだしで約5分煮る。そのまま冷まし、味を含ませる。
2. すり鉢に白身魚のすり身を入れ、塩を少量加え、粘りが出るまでよくする。
3. 管牛蒡の水分を取り、中に細切りにした焼き穴子を差し込み、すり身で巻いて170℃の油で揚げる。油抜きをし、おでんだしで約5分煮る。そのまま冷まし、味を含ませる。

### 【コロ】

1. 白水で戻したものを適当な大きさに切り、白水でやわらかくなるまでゆで、水にさらす。串にさし、おでんだしで約10分煮て、そのまま冷まし、味を含ませる。

**【蛸】**

1. 蛸の足は1本ずつ切り分け、串にさす。おでんだしで約10分煮る。そのまま冷まし、味を含ませる。

**【こんにゃく】**

1. こんにゃくは適当な大きさに切り、下処理をして表面に切り込みを入れ、フライパンで表面を焼く。おでんだしで約5分煮て、そのまま冷まし、味を含ませる。

**【海老芋】**

1. 海老芋は皮をむき、半分に切り、やわらかくなるまで蒸し器で蒸す。4cm幅で切り、おでんだしで約15分煮る。そのまま冷まし、味を含ませる。