

# あんぷらもちのみぞれ汁

材料	1人分(g)	4人分	下処理、切り方
(あんぷらもち)			
● ジャがいも	15	1個	} ジャがいもをふかして、つぶしておく。 ※レンジで加熱しても○
● かたくり粉	3	30g	
○ 肉団子	20g(2個)	80g(8個)	※とり肉でもok
○ 白菜	20	100g	1cm幅
○ ねぎ	6	1/3本	小口切り
○ 大根おろし	40	200g	300gの大根をおろして軽く水気を切る
○ 薄口しょうゆ	2	小さじ2	
○ 料理酒	1	小さじ1	
○ 本みりん	1	小さじ1	
○ 食塩	0.6	小さじ1	
● 干し椎茸	0.6	1枚	} 水で戻してせん切り
● かつおぶし	2.8	12g	
● だし昆布	0.6	5cm角1枚	} だしパックを使ってもokです。
● 水	100	500	

※一部家庭で作りやすい量や作り方に直しています。

## 【作り方】

- ① 昆布と干し椎茸を水に漬けておき、干し椎茸は取り出してせん切りにする。
- ② あんぷらもちを作る。つぶしたじゃがいもにかたくり粉を入れてこねる。  
一度丸めたら真ん中をつぶして、白玉だんごのように成形する。大きさはお好みで。
- ③ 一番だしをとる。①を中火にかけ、煮立つ前に昆布を取り出す。沸騰したところに、かつおぶしを入れる。一度煮立たせてから火を止め、1分おく。ざるでこす。
- ④ ③のだしに、干し椎茸を入れて煮る。煮立ったら肉団子、白菜を煮る。
- ⑤ 味付けをして②のあんぷらもちを煮る。浮いてきたら大根おろしとねぎを入れて完成。

※昔ながらの作り方は、生のじゃがいもをすりおろして作ります。  
興味のある人は、作って食べ比べしてみましょう。



調理場では、10kgのあんぷらもちを作るので、細長く伸ばしてから、包丁で切って作ります。おうちでは一つ一つ丸めて、形をととのえると、きれいですよ。