

41.にわとり汁（竹田市）

くじゅう高原では、どの家でも鶏がたくさん飼われていた。

とうきびのくずが豊富にあり、鶏を飼いやすかったからである。

この鶏をつぶして作るのが“にわとり汁”で、大みそかやお祭りの時だけ作られる一番のご馳走であった。

“にわとり吸いもん”ともいう。

制作協力：竹田市生活研究グループ

【材料】 4人分

- ・鶏肉 150g
- ・ごぼう 1.5本
- ・だし汁 600cc
(鶏ガラでとったもの)
- ・油 大さじ1

- ・砂糖 大さじ1
- ・みりん 大さじ1/2
- ・酒 大さじ2
- ・しょうゆ 大さじ2



①鶏肉を1 cm角に切る。



②ごぼうをさがきにして、水にさらしアクをとる。



③鍋に油を熱し、鶏肉を炒める。



④鶏肉の色が変わったら、ごぼうを加えて炒める。



⑤だし汁を加え、アクを丁寧にとる。具材がやわらかくなったら、調味料で味を調える。



⑥完成。