

～＊～濃醬(こくしょう)～＊～

<材料 4人分>

里芋…………中1個

にんじん……1/3本

ごぼう……1/2本

豆腐…………60g

干しいたけ…4g

切り干し大根…4g

油揚げ……1枚

つきこんにゃく…30g

ゆで大豆をすりつぶしたもの…40g

味噌…………44g

だし用昆布…2g

煮干し……10g

砂糖…………ひとつまみ程度

水…………400cc



<作り方>

① 鍋に水を入れ、だし用の昆布と煮干しをつけておき、火にかけ、だしをとる。

(市販の顆粒等でだし汁を作ってもよい。)

② 切り干し大根は水で戻して3cmのざく切りに切る。

③ 干しいたけは水で戻して千切りに切る。(戻し汁は使う)

④ にんじんは、厚さ2mmの短冊切り、里芋は15mmの角切り、ごぼうはさがき、豆腐はさいの目に切る。

⑤ ゆで大豆か、乾燥大豆を煮たものを、すりつぶしてペースト状にする。

⑥ だし汁と、しいたけの戻し汁を沸かし、にんじん、切り干し大根、こんにゃく、干しいたけ、里芋、油揚げを煮る。

⑦ 材料が煮えたら、⑤の大豆と味噌、豆腐を入れて弱火でしばらく煮る。

⑧ 仕上げに、砂糖を入れ、出来上がり。

※「濃醬(こくしょう)」は、新居浜市の大島に伝わる、濃いめの味付けをした味噌汁です。
大島では、大勢の人が集まる時に作っていました。

身近な野菜をコトコト煮込んでいる間に、集まった人たちが語り合います。

煮れば煮るほどコクが深まり、干し大根(切り干し大根)の甘味が引き立ちます。

本物のレシピでは、米のとぎ汁も入ります。(神郷小では自校で米を炊いていないので、とぎ汁を入れていません。)

仕上げに砂糖を入れて、味をととのえます。

今では、この料理の作り方を知る人も少なくなっています。

新居浜市の郷土料理として、私たちが受け継いでいきたい料理のひとつです。

2年前に、この郷土料理を発見しいろんな文献を参考にして再現しました。大島に住んでいる人でもこの料理を知っているという人は少なかったです。

今では「こくしょう」といえば、「新居浜市の郷土料理」と、子どもたちには受け入れられた料理になりました。