

郷土汁シリーズ No.44

山梨県「ほうとう汁」



「ほうとう」は、小麦粉を練った生地で作った幅広の太麺とたくさんの野菜と一緒に味噌仕立ての汁で煮込んだ麺料理です。


山梨では、物事がうまく進んだときに「うまいもんだよ、かぼちゃのほうとう」という言い回しがあるほど、県民に親しまれています。

今日は、ほうとう風として、寒い日にぴったりな、野菜たっぷりの温かい味噌汁をご用意しました。どうぞお召し上がりください。



荏原病院では、毎月1回、各地の郷土汁を提供し、レシピの紹介を行っています。

お持ち帰りになってご活用ください。

郷土汁シリーズを実施した都道府県にを表示しています。ご意見・ご感想をお寄せください。



43/47 都道府県

あと4県

「ほうとう汁」レシピ紹介



【材料】(2人分)

- ・鶏もも肉 40g
- ・かぼちゃ 40g
- ・人参 10g
- ・大根 30g
- ・油揚げ 6g
- ・万能ねぎ 10g
- ・味噌 20g
- ・だし汁 280ml

【切り方】

- 角切り
- いちょう切り
- いちょう切り
- 短冊切り
- 小口切り

【作り方】

- ①だし汁に材料を加えてやわらかくなるまで煮る。
※かぼちゃは煮崩れしない程度に煮る
- ②味噌を溶き入れ、味を整える。
- ③万能ねぎをのせて出来上がり。