

# きしめん

冬／尾張

尾張の代表的な庶民料理である。名称の由来はキジ肉を使ったので「きじめん」とか紀州の人が作りはじめたから「紀州めん」とか諸説がある。幅が広く、平たい手打ちうどんに油揚げ、かつお節、青菜を散らすのが一般的である。

## 材料（4人分）

ゆできしめん	220g
だし汁	カップ2.5
塩	小さじ1/2
しょうゆ	大さじ1
油揚げ	1枚（30g）
しょうゆ	小さじ1/2
砂糖	小さじ1/2強
こまつな	30g
削りかつお節	3g

## 作り方

- ① だし汁を塩、しょうゆで調味し、ゆできしめんを入れて軽く煮る。
- ② 油揚げは、熱湯をさっとかけて油抜きし、短冊切りにする。砂糖としょうゆで味を付ける。こまつなは、さっと塩湯でゆで、約3cmの長さに切る。
- ③ どんぶりに〇を入れ、〇〇を上にも飾り、削りかつお節をふりかける。



## 料理のポイント

- きしめんは、煮すぎないこと。
- こまつなはゆで過ぎないこと。

# 五平餅

年間／西三河・東三河

五平餅はうるち米を炊いて練ったものである。タレは好みて味噌の中にクルミ、ごま、エゴマ、落花生等を入れて味を楽しむ。

## 材料（10本分）

米	カップ5
串	10本
味噌ダレ	
味噌	100g
砂糖	150g
酒	少々
クルミ	15g
ごま	10g
しょうが	少々

## 作り方

- ① 米は普通に炊く。
- ② 御飯が炊けたら熱いうちにつぶす。
- ③ 〇のご飯を串に小判型にのせる。
- ④ クルミ、ごまをすり鉢でよくすり、味噌、砂糖、酒を加えてすり合わせ、しょうがのみじん切りを入れる。鍋に移して火を加えながらよく練る。
- ⑤ 作っておいた〇を芯まで火が通るまで下焼きする。
- ⑥ タレをつけ、炭火でこんがり焼く。



## 料理のポイント

- 御飯は熱いうちにつぶし、串につけやすくする。