



# 旬のレシピだより

— Vol.23 —

## お雑煮



### みなさんの家のお雑煮はどんな味？

お正月には、年神様（正月にやってくる神様）をお迎えするために、秋に収穫した  
お米で餅をついてお供えし、そのお下がりとして雑煮を作って頂くようになりました。  
鳥取県では、小豆雑煮やしょう油仕立ての雑煮を作る家庭が多いと思いますが、  
中に入れる具も少しずつ違い、同じものはないと言っても過言ではありません。  
親戚や友人と集まるお正月に、雑煮を話題にしてみるのもいいですね！  
今回は、鶏と干し椎茸のだしで作る、野菜たっぷりの雑煮を紹介します。

#### 材料（2人分）

|                 |                  |                  |
|-----------------|------------------|------------------|
| ○丸餅 …………… 適量    | ○にんじん …………… 20g  | ○しょう油 …………… 小さじ2 |
| ○鶏もも肉 …………… 60g | ○もやし …………… 50g   | ○みりん …………… 小さじ1  |
| ○干し椎茸 …………… 1枚  | ○里芋 …………… 皮付き60g | ○塩 …………… 小さじ1/6  |
| ○水 …………… 400mL  | ○三つ葉 …………… 適量    |                  |
| ○白菜 …………… 50g   | ○ゆず …………… 適量     |                  |

#### 作り方



- ① 干し椎茸は流水でさっと洗い、規定の水に浸けて戻し、薄切りする。
- ② 里芋は皮をむいて厚さ1cmの輪切りにし、ラップに包んでレンジ600Wで1分加熱する。
- ③ 白菜、にんじん、鶏もも肉を食べやすい大きさに切る。
- ④ 鍋に干し椎茸の戻し汁を入れて火にかけ、ゆるやかに沸いたら鶏肉、白菜、にんじん、干し椎茸を加えて、ゆるやかに沸騰させながら5分ほど煮る。
- ⑤ 全体に火がとおってきたら、もやしと里芋を加え、しょう油、みりん、塩で味をつける。
- ⑥ 椀にゆでた餅、汁、具を盛り付ける。

Lover's  
Sanctuary  
恋人の聖地

<https://www.masumizu.net/ski/>



|      |                     |                  |                |
|------|---------------------|------------------|----------------|
| 営業時間 | 平日 (月～水) 9:00-17:00 | 金・土曜日 9:00-17:00 | 日曜日 9:00-17:00 |
|      |                     | ナイター 17:30-22:00 |                |

※金・土曜日17:00～17:30は、グレンデ入場券・点検のためリフト運休いたします。  
※12月31日はナイター営業を中止させていただきます。

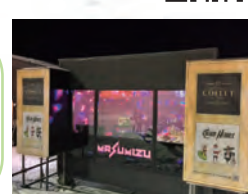
グレンデ入場券 大人・小人 共通 500円

※雪遊びゾーンで ソリ・遊具・雪山 が使用できます。



恋も家族の笑顔も  
生まれるスノーパーク

SNOW × SMILE × LOVE × MUSIC



伯耆町 YouTubeチャンネル



伯耆町の魅力や行政情報をお届けします。  
チャンネル登録して最新の情報をゲット!



登録は  
こちら

