

☆ 福生汁&熊川汁

福生汁&熊川汁は平成 25 年に開催される国民体育大会において、福生市の会場へ来場される方々に「おもてなし」として各会場で振舞われる汁物で、福生市の特産物や西多摩地域の特産物使用し地産地消を考慮して考案したものです。

福生汁とは「田村酒造場（嘉泉）」の酒粕を使用、熊川汁は「石川酒造場（多摩自慢）」の酒粕を使用して作られる豚汁風の汁ものです。

《レシピ》・・・・・・・・ 3～4 人分の目安

材 料

豚バラ肉薄切り（東京 X）※通常の豚バラ肉でも可	1 5 0 g
ごぼう	1 / 2 本
大根	5 cm程度
人参	1 / 2 本
長ネギ	1 本
里芋	5 個
こんにゃく	1 / 2 枚
厚揚げ	1 / 2 枚
しめじ	1 / 2 袋
干しシイタケ（スライスでも可）	3 枚
味噌	適量（平均 50～60 g）
ほんだし	適宜
酒粕（福生汁には嘉泉、熊川汁には多摩自慢）	適量（10～15 g 程度）

作り方

①材料の準備

・大根・人参はいちょう切り、ごぼうはささがき、長ネギはぶつ切り、里芋は1個を1/4くらいに切る、豚肉は3cmくらいに切る、下ゆでしたこんにゃくをちぎる、厚揚げは1cmの厚さで一口大に切る、しめじは1本ずつほぐす、水に戻した干しシイタケ)

②鍋に水（1ℓ弱）と干しシイタケの戻し汁を入れ、上記の野菜とこんにゃくを入れて煮る。沸騰したらアクを丁寧にとって弱火にする。

③鍋に「ほんだし」を適量加える。

④鍋に豚肉、厚揚げを入れる。

⑤材料に火が通ったら味噌を溶き入れる。

⑥最後に酒粕を溶いて香りづけとうま味をつける。

コ ツ

①材料は水から煮る。②「ほんだし」は最初から入れない。③肉は最後に入れる。

④味噌は一度に入れず味をみながら好みに仕上げる。⑤酒粕はほのかに香る程度適量で。