

試してみて!

滋賀の食材を使った 伝統料理

第24回 なすのみそ汁

江戸時代に夏バテ予防のため、東近江市五個荘地域の近江商人宅で作られた「なすのみそ汁」。たっぷりのごまで濁った汁に浮かんだなすが亀のように見えることから「泥亀汁」と呼ばれたそうです。

多少のキズ・変形・色むらも入ります。

1040

滋賀県 JALレーク伊吹・JAグリーン近江他

滋賀のなす

2本

天ぷら、炒め物等の油料理がカロリー補給におすすめ。漬け物、焼きなす、煮物にも。

本体 **148**円
(税込 160円)



作ってみて!

なすのトロリとした舌ざわりと香ばしいごまが食欲をそそります。

《材料》(2人分)

1040 滋賀のなす	1本
ごま油	大さじ1
だし汁	300ml
768 すりごま白	30g
1026 儀平みそ	大さじ1

《作り方》

- ① なすはヘタを切落して縦半分に切り、皮に格子状の切り目を入れる。
- ② 鍋にだし汁を入れ、温めはじめ。フライパンにごま油を熱し、中火でなすを焼く。軽くこげ目が付いたら鍋に入れる。煮立ってきたらみそを加えて溶き、ごまを入れてひと煮立ちさせ、火を止める。

