

えびじゃこ



じゃこごうこ

材料(4人前)

古漬けなす	2個
たくあん	1/5本
土生姜	1/2個
えびじゃこ(あかえび)	100g
水	400ml
<A>	
薄口しょうゆ	大さじ1
濃口しょうゆ	大さじ2
砂糖	75g
みりん	大さじ1+2/3

作り方

- ①塩出しをした古漬けなすを縦に6つか8つに裂く。なすを短時間で塩出しする時は、水(分量外)から煮立てて毎回とりかえるとよい。
- ②たくあんは、食べやすい大きさに切る。
- ③土生姜は薄く輪切りにする。
- ④えびじゃこは、頭と尾をとる。
- ⑤水400mlを沸騰させ、土生姜・えびじゃこ・なすを入れる。
- ⑥⑤にたくあんを入れる。
- ⑦<A>を入れて煮る。好みで砂糖を入れてもよい。あっさりした味にしたい場合は、煮込むのを短時間にする。

じゃこごうこ m e m o

じゃこごうこは、なすのない時期や農繁期の保存食として重宝されていました。熊取町の人々の味覚にしみ込んだ一品です。ご飯に良くあい、お茶漬けにしてもおいしいです。