

味噌と酒粕が蔵人の心身をほかほかに。  
冬の酒蔵ならではのレシピを二つご紹介します。

## ●粕汁(六人分)

《材料》ごぼう約150g(中一本)      だし 1400cc  
大根 約500g (1/3本)      酒 大きじ1  
人参 150g (中一本)      味噌 大きじ9  
舞茸 150g (1パック)      酒粕 (白いもの) 大きじ3  
鮭アラ 400g

- ①昆布とかつおの出汁をとっておく
- ②軽くアク抜きしたゴボウ、大根、人参を昆布をひたした水と一緒に火をかける。
- ③野菜に火が通ったところで「だし」を足し、鮭アラ、舞茸を加えてさらに10分ほど煮る。
- ④味噌と酒粕を溶いて、一煮立ちさせる。
- ⑤好みで薬味をかけていただく。



酒粕は、主に冬場に出回る新粕(白い粕)を使います。  
具材は、魚だけでなく豚肉に代えてもおいしいです。野菜は根菜を中心に季節のものをたっぷり使うようにしています。

# 酒蔵の賄い料理

## 汁もの編