

郷土汁シリーズ No.30

愛知県「赤だし」

「赤だし」は、愛知県の郷土汁です。豆味噌を使った調合味噌で仕立てた味噌汁で、かつては料亭で提供されていた格式高いものでした。

豆味噌は主に名古屋を中心とした中京地域で造られています。全国各地で生産されている一般的な味噌の原料は、米、大豆、塩ですが、豆味噌の原料は大豆と塩のみです。米味噌より熟成期間が長い為、黒味を帯びた濃い赤茶色の味噌になります。濃厚な旨味と若干の苦みがあり、甘みが少ないのが特徴です。

本日は、なめこと豆腐の赤だしです。どうぞお召し上がりください。

(お食事の種類によって材料が異なります)

荏原病院では、毎月1回、各地の郷土汁を提供し、レシピの紹介を行っています。どうぞ、ご活用ください。

郷土汁シリーズを実施した都道府県にを表示しています。ご意見・ご感想をお寄せください。



「赤だし」レシピ紹介



【材料】(2人分)

- ・絹ごし豆腐 40g
- ・なめこ 30g
- ・長ねぎ 20g
- ・赤味噌 14g
- ・だし汁 120ml

【切り方】

- 1 cm角
- 小口切り

【作り方】

- ① 豆腐は1 cm角、長ねぎは小口切りにする
- ② だし汁を火にかけ、温まったらなめこ、豆腐を入れさっと煮る。
- ③ 小さいボウルに赤みそと少量のだしをいれて溶き混ぜてから鍋に入れ味をととのえる。
- ④ 長ねぎを加えてひと煮立ちしたら、できあがり！
- ⑤ 器に盛り付けて完成！