

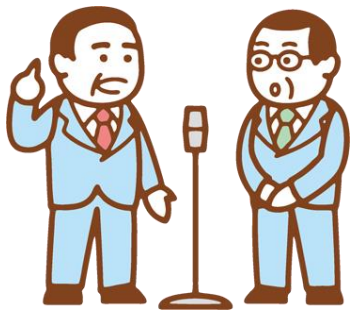
郷土汁シリーズ No.45

大阪府「船場汁」

船場汁(せんばじる)は、大阪の問屋街、船場で生まれた料理で、塩さばのアラと大根などの野菜類を煮込んで作る具たくさん汁です。

大阪の船場は明治・大正時代、全国の商いを一手に担う商業の中心地でした。四国・九州など全国からたくさんの奉公人が集まり、船場独特の料理が生まれました。船場汁もそのひとつです。

本日は、手軽に作れるようさば水煮缶を使った船場汁をご紹介します。



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。ぜひご活用ください。

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。



44/47 都道府県

あと3県

「船場汁」レシピ紹介



【材料】(2人分)

- さば水煮缶 40g
- 大根 40g
- 人参 20g
- 長ネギ 20g
- 生姜 少々
- しょう油 10g
- 酒 4g
- だし汁 280ml

【切り方】

- 短冊切り
- 短冊切り
- 斜め細切り
- すりおろし

【作り方】

- ① だし汁にさば水煮缶、野菜を加えて野菜がやわらかくなるまで煮る。
- ② 調味料を入れ、味を整える。
- ③ すりおろした生姜を入れて出来上がり。