

郷土汁シリーズ No.47 滋賀県「打ち豆汁」

打ち豆汁とは、琵琶湖の湖北地方や伊香郡などの積雪地帯で家庭の味として親しまれてきた、打ち豆を用いたみそ汁です。

打ち豆とは、大豆を専用の木づちでつぶして乾燥させた昔から伝わる保存食です。一度水分を含ませてから平らにつぶして乾燥させているので、火のとおりが早く、さっと洗うだけで下処理がいりません。戦に「打ち勝つ」というゴロ合わせで、織田信長が好んで兵士に与えたと伝えられています。



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。



46/47 都道府県

あと1県

「打ち豆汁」レシピ紹介



【材料】(2人分)

- ・打ち豆 10g
- ・大根 30g
- ・人参 16g
- ・里芋 40g
- ・ねぎ 10g
- ・だし汁 280ml

【切り方】

- イチョウ切り
- イチョウ切り
- 一口大
- 小口切り

【作り方】

- ① 打ち豆は軽く洗い、浮いてくる皮を取り除く。
- ② だし汁に大根、人参、里芋、長ネギを加え、やわらかくなるまで煮る。
- ③ ②に打ち豆を加えて、やわらかくなるまで煮る。
- ④ 味噌を加え、味を調べて出来上がり。