

# 郷土汁シリーズ No.42

## 大分県「だんご汁」

「だんご汁」は、大分県で昔から日常食として親しまれています。野菜や里芋などの具とした汁の中に、小麦粉に塩と水を混ぜてこねた小麦粉のたねを、指でのばしながら「だんご」にして煮込み、味噌で味付けした郷土汁です。

小麦粉のたねを直接入れて煮るため、とろみがつき、体が温まってお腹も一杯になります。米が貴重だった頃は、主食代わりとしても食べていたようです。

最近では、あえて「だんご」を下茹でして水洗いし、ぬめりを取ってから汁に入れるなど、時代にあうように工夫しているようです。

本日は、「だんご」の代わりに花麩を使用した「だんご汁風」をご用意しました。どうぞお召し上がりください。

レシピは、本来のだんご汁を紹介しています。

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。お持ち帰りになってご利用ください。

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。



41/47 都道府県  
あと7県

## 「だんご汁」レシピ紹介



### 【材料】(2人分)

- 小麦粉 40g
- 水 16g
- 塩 少々
- 鶏もも肉 40g
- 大根 20g
- にんじん 20g
- 里芋 60g
- 万能ねぎ 6g
- 味噌 20g
- だし汁 280ml

### 【切り方】

- だんごのたね ※水はお好みで調整
- 一口大
- いちょう
- いちょう
- 一口大
- 小口

### 【作り方】

- ①小麦粉と塩をあわせ、水は少しずつ加えよくこねる(1時間程度寝かせるとよい)。
- ②だし汁に①以外の材料を入れ火にかけ、①をちぎりながら加える。
- ③火が通ったら味噌を溶き入れ、ひと煮立ちさせる。
- ④万能ねぎをのせて出来上がり。