

# 56.のっぺ汁（中津市・山国川流域）

山国川流域に伝わる精進料理。肉類は入れず野菜だけの汁である。

昔、葬式があると、地区の女性たちが精進料理を作っていた。のっぺ汁はその精進料理の中のひとつ。

精進料理とはいっても、ふだんの食卓にもものぼる日常食でもあるそうだ。

“のっぺ汁”という名前は“野辺送り”から来ているのではないかという説もあるが、さだかではない。

【材料】 4人分

《A》

- ・ にんじん 70g
- ・ こんにゃく 50g
- ・ 油揚げ 20g
- ・ 大根 80g
- ・ ごぼう 50g
- ・ 乾椎茸 30g

（水でもどしたものの）

- ・ さやいんげん 20g
- ・ だし汁 800cc  
（乾椎茸の戻し汁）
- ・ 淡口しょうゆ 25～30cc
- ・ みりん 15～20cc
- ・ 片栗粉 15～20g

## 【作り方】

- ① 乾椎茸を水で戻す。
- ② Aの具材を、ひと口大に切る。
- ③ ②をだし汁で炊き、具材がやわらかくなったら、調味料を加えて味を調える。
- ④ 水溶き片栗粉でとろみをつける。
- ⑤ 色よく塩ゆでしたいんげんを、小口切りにして散らす。

