

## ハマグリのお吸い物

材料（4人分）

ハマグリ 8個、ウド 5cm、昆布 6g、  
水 4カップ、酒 大さじ 2、塩 適量、  
濃い口醤油 少々、黄柚子の皮 適量



作り方

- 1 昆布は固絞りのサラシで、軽く汚れを落とす。ハマグリは、水を入れたボウルの中で貝殻をこすり合わせるようにして洗う。
- 2 花びらウドを作る。ウドは皮をむき、楕円形にかつらむきして、一度水にさらす。これの片側にV字形に切り込みを入れ、花びらの形になるように包丁で薄くむき、塩少々を入れた湯で軽く湯がく。
- 3 水 4カップを入れた鍋に昆布を入れ、10分で軽く沸騰する程度の火加減にする。沸騰したら昆布を取り出し、ハマグリを入れる。ハマグリの口が開いたら、取り出す。一度サラシでこす。
- 4 3を再び沸騰させ、酒、塩で味をととのえ、香りづけに濃い口醤油をたらす。
- 5 吸物椀に花びらウドを敷き、ハマグリをのせる。汁を注ぎ、薄くそいだ黄柚子の皮を浮かべる。

料理のポイント

吸い物は、具を食べる料理ではなく、ダシのおいしさを味わう料理です。塩味を強くしないでください。