

## 寄せ玉としめじの吸い物

### 材料（4人分）

卵3個、シメジ3/2パック、柚子適量、出し汁、日本酒大さじ1、塩適量、薄口醤油少々  
＜出し汁＞

水1000cc、昆布7g、カツオ節25g



### 作り方

#### ＜一番出しを引く＞

- 1 昆布は表面を固絞りのペーパータオルで軽くふいて、汚れを落とす。
- 2 鍋に水をはり、昆布を入れて火をつける。10分で沸騰するくらいの火加減にする。
- 3 沸騰する直前に昆布を取り出し、火を止めて水大さじ2を入れる。カツオ節を入れて再び火をつけ、ふつふつと沸騰してきたら火を止めてアクを取る。
- 4 ザルに不織布製のペーパータオルを敷いて、静かに出し汁をこす。雑味が出るので、絞ってはいけない。

#### ＜吸い物を作る＞

- 1 シメジは人数分に分けてから石突を落とし、さっと湯がいておく。
- 2 鍋に水を張り、塩少々（分量外）を入れて火にかける。沸騰したら溶き卵を糸が引くように入れていき、卵が浮き上がってきたら、揚げ網でボウルの上に置いた巻きすの上へ上げる。
- 3 巻きすで、卵が筒状になるように絞りながら形をととのえ、そのまま冷えるまで置いておく。
- 4 鍋に出し汁を入れて沸騰させ、日本酒を入れてから塩で味をととのえる。最後に薄口醤油を加えて香りづけをする。
- 5 椀に4つに切った寄せ玉を置き、シメジを前盛りしてから吸い地を注ぐ、柚子の皮を薄く削いだもの（へぎ柚子）をのせる。

### ひとくちメモ

- 1 椀物は日本料理の華。出しのうま味を味わう料理です。
- 2 椀物は、吸い地（汁）、椀種（メインとなる食材＝今回は寄せ玉）、椀づま（季節の野菜＝しめじ）、吸い口（香りづけ＝柚子）となっています。