

## 食べてみんなかな 郡上の味（じんだ汁）



### じんだ汁(7~8人分)

大豆	200g
煮干し	20g
水	1リットリ
薄口しょうゆ	大さじ2
塩	ひとつまみ
ねぎ	適量

1. 大豆200gを一晩水に浸しておきます。  
(大豆が2倍、400gになります)
2. 煮干しの頭と腹わたを取り除きます。
3. 鍋に水1リットリと煮干しを入れて、30分以上浸します。
4. 浸した大豆を汁ごと鍋に入れ沸騰してから中火の15分煮ます。
5. やわらかくなった大豆を少しずつミキサーに入れ、  
なめらかなペースト状にします。
6. 煮干しを浸した鍋を火にかけ沸騰したら弱火にします。  
アクを取りながら5~10分煮出します。
7. 目の細かいザルやキッチンペーパーでこすと、  
煮干しだしの出来上がりです。
8. 鍋に、だじ汁と大豆のペーストを入れて火にかけます。  
沸騰させないようにして、薄口しょうゆと塩で味を調えます。
9. おわんに注ぎ、ねぎを散らして出来上がりです。

### ★ワンポイント

- ・沸騰させると風味が落ちるので、沸騰させないように温めるといいです。