

文化祭企画

2-5 27

SDGsテーマ 12つくる責任つかう責任

～みんなが作った新潟飯～

企画テーマ 新潟飯完全再現

企画内容：新潟の郷土料理のっぺい汁を作る。

企画意義：環境学習旅行で行くはずだった、新潟の代表的な郷土料理・のっぺい汁の味が気になったのでこの機会を使って作ってみようと思ったから。

のっぺい汁

材料

- ・ 里芋
- ・ かまぼこ
- ・ こんにゃく
- ・ 干しシイタケ
- ・ 干しシイタケの戻し汁
- ・ 醤油
- ・ めんつゆ



作り方

- 1 干しシイタケをもどす。
- 2 材料を細切りにする。
- 3 鍋に干しシイタケの戻し汁、調味料、材料を入れる。
- 4 約20分煮込む。



のっぺい汁とは

原型は、寺の宿坊で余り野菜の煮込みに葛粉でとろ味をつけた普茶料理「雲片」を実だくさんの澄まし汁に工夫したものの。

祭り、仏事、正月などの催し物があるときに作られることが多い料理である。

感想

実際に作って食べてみて普通においしいとおいしいと思った。
新潟でのっぺい汁を食べたことのある母にたべてもらったところ
本場とあまりかわらなくおいしいと言っていたので嬉しかった。
簡単だからまた作ろうと思う。

参考文献

クックパッド

<https://cookpad.com/recipe/6105093>

Wikipedia

<https://ja.wikipedia.org/wiki/%E3%81%AE%E3%81%A3%E3%81%BA%E3%81%84%E6%B1%81>