

鶏肉を使った鍋もいろいろ

鶏肉を使った鍋料理を いくつ知っていますか?

全国各地にご当地の食材を使った郷土料理がありますが、鍋料理も数多く、寒い季節にはなくてはならない存在と言えます。

鶏肉を使った鍋の郷土料理も多く、各地の地鶏肉を使った鍋をはじめ 色々なバリエーションの鍋料理が楽しまれています。

鶏肉を使った各地の鍋料理の代表例としては**秋田の「きりたんぽ鍋」、愛知の「かしわのひきずり」、奈良の「飛鳥鍋」、博多の「水炊き」**等々、地鶏やご当地産の鶏肉を使った鍋料理が知られていますが、同じ鳥でも鴨肉を使った**琵琶湖周辺の「鴨鍋」**、また、**北海道の「鶏もつ鍋」**など意外に知られていない鍋も多くあり、色んなバリエーションが楽しめるのも鍋料理の魅力といえます。

各家庭でもお好みの鍋料理を楽しまれていると思いますが、「**鶏すき**」も お奨めのメニューです。鶏肉の味をストレートに感じるには一番の鍋ともい えます。 鍋

かしわのひきずり(とりすき)







●材料 (4人分)

名古屋コーチン(もも肉・むね肉)
400g
······400g ねぎ······4本
焼豆腐・・・・・・・・・・・1丁
生麩 1/2丁
糸こんにゃく 200g
生椎茸・・・・・・・・・・・・・4枚
白菜······ 200g
春菊・・・・・・1 把
にんじん・・・・・・・・・・少々
卵4個
【A】 [砂糖 · · · · · · · · · · · 適宜
しょうゆ・・・・・・・適宜
↑酒適宜
湯適宜
【B (割り下)】
「しょうゆ······ 2
みりん・・・・・・・・・・ 1
│ みりん······ 1 │ 酒····· 1
スープ (水)・・・・・・・・・6

作り方

- 2 ねぎは斜め切り、焼豆腐は八つ切り、 生麩は八枚にそぎ切りにします。
- 3 生椎茸は切込みを入れ白菜はざく切り、春菊は葉をちぎっておきます。にかじかは花切りにします。
- 4 糸こんにゃくと生麩はさっと茹で ておきます。

1~3を大皿に盛り込みます。

■煮方A (標準)

すき焼鍋を火にかけて弱火で十分鍋を焼いてから コーチンの脂肪を入れ、コーチンとねぎを炒め、まず砂糖を入れ、しょうゆ、酒をかけて味をつけ、湯を 回りから少し入れて手早く焼き、溶き卵を入れた小 鉢にとって食べます。

先に入れたものを食べてから残りのコーチンと具を 適宜に足し、砂糖、しょうゆ、酒、湯をおぎないながら 煮ていきます。

■煮方B (割り下で煮る)

しょうゆ2、酒1、みりん1、スープ (水)6の割合で調味料を合わせて一煮えさせ割り下を作ります。 コーチンを炒めたあと割り下を少量鍋底をおおう程度に入れて味をつけ、他の材料も適宜入れます。 煮汁がなくなったら割り下を加えます。

写真・レシピは 一般社団法人 名古屋コーチン協会提供