

## ■大平（おおひら）（山口東部の郷土料理）

### 大平



#### ○ 材料（5人分）

れんこん	…80g
里芋	…400g
干し椎茸	…5g
ごぼう	…30g
こんにやく	…1/3枚
にんじん	…50g
鶏の細切れ	…50g
砂糖、酒	…各小さじ1
油揚げ	…1/2枚
高野豆腐	…1/2枚
油	…13g
錦のおいしい水	…適宜
[A] 醤油	…35cc
塩	…小さじ1
みりん	…大さじ1
麩	…適宜

#### ○ つくり方

- [1] れんこんは皮を剥き乱切りにします。里芋は皮を剥き乱切りにし、サッと水洗いします。干し椎茸は水で戻し、大きめの乱切りにします。ごぼうは乱切りにし、水にさらします。こんにやくは手でちぎり、茹でておきます。にんじんは皮を剥き乱切りにします。高野豆腐は水で戻し、1cm角に切ります。油揚げはサッと湯通しして切ります。
- [2] 鍋に油を熱し、鶏の細切れを炒め、酒と砂糖で調味します。次にごぼう、れんこん、こんにやく、椎茸、にんじん、里芋、油揚げ、最後に高野豆腐を入れて炒めます。
- [3] 錦のおいしい水を材料がかぶるくらい入れ、煮ます。
- [4] 固いものに火が通ったら、充分にアクを取り、[A]の調味料を入れ、味をととのえます。最後に麩を入れて煮含めます。

### メモ

正月や祝い事、来客のあったときに欠かせない一品である郷土料理です。大きく平たい蓋つきの碗に入れることから、「大平（おおひら）」とされているようです。

#### 【食べる】

- \* [やまぐち食彩店 岩国ユースホステル “じゃ”](#)
- \* [やまぐち食彩店 岩国国際観光ホテル和食処 “桜茶屋”](#)
- \* やまぐち食彩店 平清よりレトルト「おおひら」