

**行事食 6 月**  
**郷土汁シリーズ第 25 弾**

**島根県「肉汁」**

**五色丼**

**南瓜煮物**

**島根県「肉汁」**

**メロン**



# 郷土汁シリーズ No. 25

## 島根県「肉汁」

島根県おおなんちょう邑南町に伝わる郷土汁です。

江戸時代より邑南町いすはの出羽地区では家畜産業が盛んで、出羽牛馬市で栄えていたそうです。

出羽牛馬市は鳥取の大山牛馬市、広島の新牛馬市と共に中国地方の三大牛馬市と呼ばれていました。


「肉汁」は牛馬の仲買人たちが泊まった宿で供されていたそうです。肉と食感の似たこんにやくを加えることで、肉が少なくても満足できるように考えられたそうです。

肉と野菜のうま味が感じられる、荏原病院の「肉汁」をご賞味ください。



※お食事の種類によって材料が異なります。

荏原病院では、毎月1回、各地の郷土汁を提供し、レシピの紹介を行っています。このメッセージはお持ち帰りになって、ご利用ください。

郷土汁シリーズを実施した都道府県にを表示しています。ご意見・ご感想をお寄せください。



### 「肉汁」レシピ紹介



【材料】(2人分)	【切り方】
・牛肉	40g 3cm 幅
・こんにやく	60g 5mm 短冊切
・じゃが芋	60g 7mm 厚いちょう切
・長ねぎ	30g 5mm 厚 小口切
・万能ねぎ	6g 小口切り
・しょうゆ	10g
・砂糖	1g
・酒	6g
・塩	少々
・だし汁	260ml

- 【作り方】
- ①こんにやくを下茹でしておく
  - ②だし汁に牛肉を加えて、アクを取りながら軟らかくなるまで煮る
  - ③こんにやく、じゃが芋、長ねぎを加えて、軟らかくなるまで煮る
  - ④酒、砂糖、しょうゆを加えて、塩で味を調える
  - ⑤器に盛り付け、万能ねぎをのせる

★7月 郷土汁の予告★  
三重県の「きゅうりの冷汁」を予定しています。郷土汁シリーズのバックナンバーは、荏原病院ホームページをご覧ください。