■若竹汁

【材料・4人分】

・ゆでたけのこ（穂先）	100g
・生わかめ	20g
・だし汁	3カップ
・塩	小さじ1/2
・淡口しょうゆ	小さじ1
・木の芽	4枚

【作り方】

1. ゆでたけのこは穂先の方を薄切りにする。生わかめは水洗いして2cm長さに切る。
2. 鍋にだし汁を入れてたけのこ、わかめを煮て味付けする。
3. 椀に注ぎ、木の芽を盛る。

【ひとくちメモ】
木の芽は、手のひらでかるくたたくと香りが出る。

兵庫県篠山市　(C)City of Sasayama All rights reserved 1996-2008