

# 14.けんちゃん汁

## (国東市)

“けんちゃん汁”とは、“けんちゃん”の汁気を多くしたものである。けんちゃんが作られるのは、根菜類が採れる冬。国東だけではなく、大分県内で広く食べられてきた料理である。

うどんはあまり打たなくなってしまうが、けんちゃんは今でも日常のおかずとしてよく作っているそうだ。必ず入れるのは、大根と里芋。汁ではなく“けんちゃん”として作る時は、豆腐やこんにゃく等も入れ、あとはにんじん等ある物を入れる。具材は大きめに切るとおいしい。けんちゃん汁をかけるのは贅沢で特別であった。

いま手間暇かけて作るけんちゃん汁のおどろは、とてもおいしい。

制作協力：大塚カツヨさん、伊藤恭子さん、辻まり子さん（国東市）

### けんちゃん汁

#### 【材料】 4人分

- ・大根 1 / 2本
- ・里芋 4～5個
- ・にんじん 1本
- ・ごぼう 1本
- ・うどん 4かな
- ・しょうゆ 適宜
- ・油



①里芋は下ゆでして食べやすい大きさに、ごぼうは大き目のさがき、大根とにんじんはいちょう切りにする。



②鍋に油を熱し、大根を炒める。



③大根に油がまわったら、ごぼう、にんじん、里芋の順に加えて炒める。



④大根が透き通ってきたら、ひたひたより少し多い水を加えて煮込む。



⑤具材に火が通ってきたら斜め切りにしたねぎを加え、しょうゆで味を調える。



⑥温めたうどんを器に盛り付け、けんちゃん汁をかけて完成。