



ばち汁



大人 4 人分

材料	分量
玉ねぎ	120 g (中 1 個)
人参	80 g (小 1/2 個)
ばち(素麺)	80 g
油揚げ	48 g (2 枚)
ねぎ	16 g
干し椎茸	5 g
醤油(淡)	32 g (約大さじ 2)
塩	少々
だし汁(昆布・削り節)	520 ml

～兵庫県の郷土料理～

素麺を作る時、素麺の端の部分を持ち落とした部分が「ばち」です。三味線の「ばち」の形に似ていることからこの名前がついたと言われています。

(下準備)

- 玉ねぎ…スライス
- 人参…せん切り
- 干し椎茸…お湯で戻してスライス。
※戻し汁は捨てない。
- 油揚げ…油抜きして色紙切り
- ねぎ…小口切り
- ばち(素麺)…食べやすい大きさに切り、茹でる。

(作り方)

- ① だし汁に玉ねぎ、人参を入れ煮る。
- ② ①に干し椎茸と(椎茸の)戻し汁、油揚げを加える。
- ③ ②に火が通ったら調味料を入れて、味を調える。
- ④ 茹でたばち(素麺)と、ねぎを加える。