

5 滋賀県の郷土料理

鴨鍋



鴨がねぎを
背負ってくる

鴨鍋は主に滋賀県で食べられてきたとされ、琵琶湖に飛来してくるマガモを豆腐やねぎと一緒に煮込んだ鍋料理でした。元々は、魚を獲る網にかかった鴨のみを食べていました。今では冬季のみ猟が許されているため脂ののった鴨料理を食べることができ、近年では鴨の飼育も積極的にされています。農林水産省選定「農山漁村の郷土料理百選」で選ばれた滋賀県の郷土料理です。

参照元：日本国農林水産省



※写真はイメージです。

【材料】

- ・鴨肉
- ・糸こんにゃく **1**
- ・春菊
- ※季節によっては無い場合もあります。
- ・玉子
- ・豆腐 **2**
- ・ねぎ など

【調味料】

- ・薄口醤油 **3**
- ・昆布だし **4**
- ・料理酒 **5**
- ・砂糖

※番号や★が付いていない食材は生鮮食品店やスーパーにてお求め下さい。

★オーストラリアでは

鴨 (duck) は一度冷凍してから切ると、きれいにスライスできます。

【作り方】

- ① 鍋に昆布だし、砂糖、薄口醤油、料理酒を入れる。
- ② 沸騰したら豆腐、糸こんにゃく、ねぎ、鴨肉、春菊を入れる。
- ③ ひと煮立ちさせたら完成。

【召し上がり方(一例)】

溶いた玉子につけてお召し上がり下さい。
※新鮮な玉子を使用してください。

パースで手に入る材料・調味料

※店舗によっては写真とは異なるメーカーの商品の場合もあります。
※各店の商品は本誌取材時での状況となります。有無に関しては各店店員にご確認下さい。

1 N F L

糸こんにゃく



2 N F L

豆腐



3 N F L

薄口醤油



4 N F L

昆布だし



5 N F L

料理酒

