じぶに
# かしわの治部煮

金沢の郷土料理の代表格。定番は鴨肉だが、不室家では代々、
かしわ（鶏肉）を使った治部煮が作られてきた。
あっさりとした味わいで、麸が主役になっている。

## 材料（4 人分）

すだれ麸 1 枚　生麸 1/2 本　生細工麸 4 個
たけのこ ( 水煮 ) 小 1 個　里いも 小 4 個　生しいたけ 小 4 個
鶏もも肉 200g　小麦粉 適量　ほうれん草 1/2 把
出汁 ( かつお昆布 ) 800cc
調味料
［砂糖 大さじ 2　淡口しょうゆ 大さじ 2
濃口しょうゆ 大さじ 2　みりん 60cc］
小麦粉 約 10g　わさび 適量

## 作り方

① すだれ麸は 8 等分に切り分ける。生麸は一口大に切っておく。
生細工麸を解凍しておく（水に入れて 20 分程度）。
たけのこは 5 ㎜幅に切る。里いもは皮をむき、10 〜 15 分
下ゆでする。生しいたけは軸を取っておく。
② 鶏もも肉は皮を取り除き、そぎ切りにして 8 枚取る。
切った鶏肉の水気を軽く取り、表面に小麦粉をたっぷりまぶ
しておく。
③ ほうれん草を色よく塩ゆでし、冷水につけてから水気を切り、
3cm 程に切り分けておく。
④ 鍋に出汁と調味料を入れて煮立たせ、①を加える。15 〜 20 分
煮てから生細工麸を入れ、火が通ったら具材のみを取り出す。
取り出したあとの煮汁に②を入れて弱火で 15 分程煮て取り出
し、具材とともに器に盛り付ける。
⑤ 残った煮汁をこし、水溶きした小麦粉でとろみをつけて具材
の上からかけ、わさびを添える。

生麸は柔らかく弾力があるため、切り分ける際は、
包丁の先端を支点に押し切るときれいに切ることができます。
また、包丁は水で濡らしておくと切り分ける際に
生麸がくっつきにくくなります。