

切干しだいこんのベーコン煮

【材料 4人分】

ベーコン	40g
切干しだいこん(乾)	30g
にんじん	中2/3本
さやいんげん	5本
和風だしの素	小さじ1/2
さとう	大さじ1
しょうゆ	大さじ1
みりん	小さじ1
油	適宜



【作り方】

- ① 切干しだいこんをさっと洗い、15分程度水につけて戻し、食べやすい長さに切っておく。
- ② さやいんげんを茹で、3cm程度に切っておく。
- ③ 鍋に油を引き、1cm程度に切ったベーコンをいためる。
- ④ ③に千切りにしたにんじんを加え、いためる。
- ⑤ ①の水気を絞った切干しだいこん、和風だしの素、さとう、材料が浸る程度の水を加え煮る。
- ⑥ ⑤にしょうゆ、みりんを加え、水気がなくなるまで煮詰め、②のさやいんげんを加える。



冬の寒風「伊吹おろし」が吹き降ろす一宮市では、その気候を活かし、江戸時代から切干しだいこんの生産が盛んでした。特に一宮産の切干しだいこんは、太くてしっかりとした歯ごたえがあるのが特徴です。