

年越しそば

おおみそか 大晦日の行事食



月の最終日を^{みそか}晦日と呼びます。1年の最後である12月の最終日を^{おおみそか}大晦日と呼ぶようになりました。
^{おおみそか}大晦日にそばを食べる理由としては、「そばのように細く長く生きることができるように」と^{ちようじゆ}長寿を願う意味や、そばは切れやすいことから、「1年の^{さいやく}災厄を断ち切る」という意味が込められているようです。

材料(2人分)

そば(生): 2玉
カットねぎ: 20g
大根おろし: 30g(大さじ2)
エビの天ぷら: 4本
〈かけ汁〉
だし汁: 2カップ
薄口しょうゆ: 大さじ3
みりん: 大さじ2
塩: 小さじ1/2

作り方

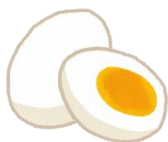
1. そばはたっぷりの熱湯で表示通りにゆで、どんぶりに盛り付ける。
2. かけ汁の材料を鍋に入れて煮立てる。
3. 1に2のかけ汁をかけ、エビ天ぷら、大根おろし、カットねぎをのせる。



エビの天ぷら以外にも、こんなものを入れてもおいしいです♪



とろろ



卵



油揚げ



わかめ



のり



しいたけ



かき揚げ



長ねぎ



かまぼこ



鶏肉



山菜