

# 郷土料理を味わおう！

## ～寒い夜は秩父のうどん『おっきりこみ』～

昔から、寒さが堪えるようになると秩父地域の各家庭では、『おっきりこみ』と呼ばれる煮込みうどんを食べてきました。このページでは、『おっきりこみ』のレシピを紹介します。



(写真：平成 23 年度企画展展示図録より)

### 材料 (4人分)

#### ① うどん

小麦粉 …… 430 g  
塩 …… 小さじ2  
水 …… 1カップ

#### ② だし

水 …… 140 c c  
しょうゆ 1カップ

#### ③ 具

大根 …… 300 g  
しめじ …… 200 g  
ねぎ …… 200 g  
にんじん … 100 g

### 【作り方】

- 1.小麦粉を塩水で耳たぶくらいのかたさにこね、丸めて30分くらいおく。
- 2.麺場板に載せて粉を振り、麺棒で良くのばしてから、厚さが3mmくらいになったら、長さ10cmに裁断し、これを重ねて、幅8mm位に切る。
3. 鍋に油を熱し、まざんだ野菜を炒め、水を加えて煮立てる。
4. 鍋が煮立ったら、うどんを少しずつふり入れる。沸騰したら、しょうゆを入れ、とろ火にして5分位煮立たせて、出来上がり。

### ひとこと！

麺棒がない方は、うどんを団子状にしてもおいしいかもしれません。ぜひ、この機会に**お子様とうどん作り**にチャレンジしてみてください。