



# ちば丸の豆乳汁

トロツとした汁感にしつかりした飲みごたえ

## 材料(4人分)

- ちば丸(モとも) …… 4〜6個(500g)
- 塩(ぬめりとり用) …… 適宜
- だし汁 …… 2.5カップ(500ml)
- 塩(味付け用) …… 小さじ1(適宜調節)
- 豆乳 …… 2カップ(400ml)
- 味噌 …… 適宜

〈お好みでどうぞ〉

## 【ちば丸のクルトン】

- ちば丸(モとも) …… 40g
- 揚げ油 …… 適宜
- 【仕上げ】
- 三つ葉 …… 4本(20gくらい)
- 柚子の皮 …… 少々
- 黒こしょう・黒ごまなど …… 適宜

## つくり方

- ① ちば丸4〜6個は皮をむいて一口大に切り、塩をふつてもみ込み、水で洗ってぬめりを取り、鍋にだし汁2.5カップ、塩小さじ1とともに入れて中火にかける。
- ② 沸騰したら、弱めの中火にしてふたをずらし、10分煮る。
- ③ ちば丸が柔らかくなったら、おたまでざっとつぶし、豆乳2カップを加える。
- ④ 味をみて味噌少々または塩少々で味をととのえる。お好みで、ちば丸のクルトン、粗びき黒こしょうや黒ごまなどをふりかける。

主な産地  
富里市・山武市・八街市

ゆでたあと、水気を取ってラップに包み冷凍保存することもできるよ!



ウェブサイト「教えてちばの恵み」では「ちばの食材」を使ったレシピを多数掲載しています。  
<http://www.pref.chiba.lg.jp/ryuhan/pbmgm/index.html>

教えてちばの恵み

# ドク太&ナーピーのまちがい探し

オリジナルグッズはメモ帳&クリアファイル

正解者の中から抽選で5名様にドク太&ナーピーのグッズをプレゼント!

5つのちがいを 見つけてピッ!



左右の絵で違っている箇所が5箇所あります。左下のブロックに当てはめ、記号でお答えください。



A	B	C	D
E	F	G	H
I	J	K	L

**76号** テーマ採用・まちがい探し当選者  
木更津市 K・M様 / 千葉市 つくし様 / 千葉市 JIN 様  
市原市 匿名希望様 / 船橋市 D.T. 様 他1名様  
おめでとうございます!



前号の答え D・E・H・I・K