

# 蕎麦打ちの技術・豆知識

## 西澤家のそばつゆレシピ紹介

西澤家では奥さんが10年来そばつゆを作っています。今回は、西澤さんから提供して頂きました。

### ■西澤家のそばつゆを作る

#### 【本がえしを作る】

- ・ヤマサ醤油・ひげた醤油 1800ml(一升)
- ・砂糖 375g~400g
- ・味醂 180ml

味醂に砂糖をいれとろ火で溶かし、そこに醤油を入れ、とろ火で灰汁を取りながら20分煮て、室温で一週間寝かせます。

#### 【だしをとる】

- ・本かつお節 薄削りと厚削りを半々 100g~200g
- ・水 1升~1.2升

鍋に分量の水と鰹節を入れて、中火で静かに灰汁を取りながら20分ぐらい煮て、さらし2枚の布で濾します。

#### 【つけ汁を作る】

- ・本がえし1に だし汁4 (もり用)
- ・本がえし1に だし汁6 (かけ用) お好みで変えてください。

本がえしとだし汁を上 の比率で合わせますが、味をみて甘いのがお好みならば味醂をたします。

- (1) 湯煎で40分 自然に冷ます。以下必ず蓋をします。
- (2) 翌日また湯煎をして20分 自然に冷ます。
- (3) 3~4日たったらまた20分くらい湯煎する。水で冷ましてもいい。
- (4) 出来上がったつけ汁は冷蔵庫に入れて一週間以上もちます。
- (5) 新しいつけ汁を作るときは、残っているつけ汁を温めてから、新しく作ったつけ汁の中に入れ。湯煎にかけます。



