



『管を巻く』鍋焼きうどん

●材料● 4人分

うどん玉（冷凍） 4玉

車海老（30g） 4尾

天ぷら衣

卵黄 2個

水 400ml

小麦粉 180g

コーンスターチ 20g

鶏もも肉 1/2枚

かまぼこ 1/4枚

椎茸旨煮

干し椎茸 4枚

干し椎茸の戻し汁 200ml

だし汁 200ml

砂糖 大さじ3

味醂 20ml

濃口醤油 40ml

糸巻子芋白煮

子芋 4個

だし汁 300ml

味醂 30ml

塩 小さじ1/3

薄口醤油 5ml

削り鰹 10g

鶏卵素麺

内臓卵 4個

だし汁 400ml

味醂 50ml

塩 少量

薄口 40ml

卵 4個

青葱 1/3束

蜆だし

〔蜆（砂出ししたもの）……………300g
水……………600ml
昆布……………10g

うどん用だし汁

〔水……………2500ml
昆布……………35g
削り鰯……………25g
鯖節……………50g
うるめ節……………50g

鍋焼きうどんのだし汁

〔蜆だし……………600ml
うどん用だし汁……………1000ml
砂糖……………大さじ1 1/2
味醂……………45ml
塩……………小さじ1/2
薄口醤油……………75ml

(分量外)

サラダ油、小麦粉、塩、黒七味唐辛子

●作り方●

1. 鍋に蜆と水、昆布を入れて強火にかけ、沸騰したら火を弱めて蜆の殻が開いたら取り出し、だし汁はネル地で漉す。
2. 鍋に水と昆布を入れて約10分程度で沸騰する火加減に調節する。沸騰直前になつたら味を確認し、昆布の味が出ていたら取り出し、鯖節とうるめ節を加えてあくを取りながら、約3分煮る。削り鰯を加えて火を止め、削り鰯が沈んだらネル地で漉す。
3. 鍋に蜆だしうどん用だし汁、調味料を加えて20~30分湯煎にかけ、調味料のかどを取り除く。
4. 車海老は頭を背わたと共に取り除き、尾の部分を残して殻をむく。水で洗って水気をふき取る。尾の先を切り揃え、腹側に4~5箇所切り込みを入れ、背側から指で押さえて真っ直ぐにのばす。
5. 天ぷら衣を合わせる。ボウルに卵黄を入れて水で溶き、直前にふるった小麦粉を加え、太箸でざっくりと混ぜる。
6. 車海老に下粉を薄くつける。
7. 175°Cに温めた揚げ油に、天ぷら衣をつけた車海老を入れ、上から天ぷら衣を散らして揚げる。

8. 鶏もも肉は、余分な皮と軟骨を取り除き、筋切りをして約 2cm 角に切る。
9. かまぼこは、約 1cm 幅に切る。
10. 干し椎茸は水に約 30 分つけて表面だけ戻し、洗ってから、ひたひたの水につけ、落し蓋をして 5~6 時間戻す。戻した干し椎茸は軸を除き、熱湯で約 5 分ゆでる。鍋にだし汁、椎茸の戻し汁と共に入れて落とし蓋をし、強火にかける。沸騰したら弱火にして約 10 分煮て、砂糖、味醂を加え、煮汁が 1/2 量になったら濃口醤油を加え、約 5 分煮てそのまま冷まして味を含ませる。
11. 子芋は糸巻の形にむく。鍋に米のとぎ汁と糸巻子芋を入れ、落し蓋をして火にかけ、串がすっと通るくらいになるまでゆでる。火からおろし、落し蓋の上から水を少しづつ注いで、約 30 分さらす。
12. 鍋に子芋とだし汁を入れて、落し蓋をして火にかける。沸騰したら味醂とガーゼに包んだ削り鰹を加え、弱火で 7 分煮て、塩と薄口醤油を加えてさらに約 8 分煮る。そのまま冷まして味を含ませる。
13. 鍋に鶏卵素麺のだし汁を入れて火にかけ、沸騰すれば調味料を加える。沸騰直前の細かい泡が立つくらいの火加減にし、内臓卵に竹串で穴をあけ、糸を引くように絞り出す。内臓卵に火が通れば急冷し、子芋に鶏卵素麺を巻き付ける。
14. 青葱は根を切り、水で洗って水気をふき取り、笹打ち葱に切る。
15. 土鍋にうどんだしと鶏もも肉を入れて火にかける。鶏もも肉に火が通ればうどん玉を加える。ほどよくうどんが柔らかくだしを含めば、車海老の天ぷら、かまぼこ、椎茸旨煮、糸巻子芋をのせ、卵を割り入れ、笹打ち葱をのせる。