

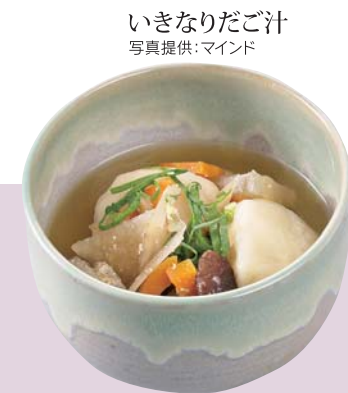
撮影協力:「くまもとふるさと食の名人」大橋節子氏



# 冷える熊本の冬、だご汁が心にしみる。



おひめさんだご汁  
写真提供:サンカラー



いきなりだご汁  
写真提供:マインド

## 「だご汁」

しんと冷える熊本の冬には、あったかいだご汁が欠かせません。すまし仕立てや味噌仕立て、だしはイリコ・鶏肉など、だごは小麦粉・米の粉などで作り、その形もさまざま、各地や各家庭によって多彩なだご汁が伝わってきました。

左のページで紹介しているだご汁は、「くまもとふるさと食の名人」の大橋節子さんに作っていただいたものです。すまし仕立てで、野菜から出る旨味がいいだしになります。仕上げに熊本特産の赤酒で甘みを加えるのがコツ。だごは「つんきりだご」といい、小麦粉をこねたものをちぎって鍋に入れます。

その他、今や全国区の「いきなりだご」を入れただご汁もあります。また、「おひめさんだご汁」は、熊本では「カライモ」と呼んでいるサツマイモを茹でて潰し、小麦粉の生地練り込んで「だご」を作ります。

少し変わったところでは、天草地方のじゃがいも等を原料とした「せんだご汁」があります。「きだご鍋」はそのアレンジバージョンでキダコ(熊本ではウツボのことをいいます)を入れただご汁です。



きだご鍋