

## 7月 北海道の郷土料理【ガタタン】

今月は、北海道の郷土料理「ガタタン」を紹介します。

「ガタタン」は、北海道芦別市の郷土料理です。

鶏がらのスープに野菜、山菜、魚介、小麦粉の団子など10種類以上の具材をたっぷり入れ、かたくり粉でとろみをつけた塩味の中華スープです。「ガタタン」は中国の家庭料理である『グーダタン』『グーダルタン』をヒントに考えた料理で、「含多湯」と書きます。

戦後、旧満州から引きあげた村井豊後之亮（おらいぶんごのすけ）が、自身のお店で提供したのが始まりとされています。芦別市は、かつて、石炭産業が盛んでした。

炭鉱で働く忙しい人たちにとって、短時間で栄養補給ができ、おいしいと評判でした。北海道の郷土料理を味わって下さい。



令和4年7月14日(木)実施



材料	4人分量(g)	作り方
----	---------	-----

## 【ガタン】

豚もも肉小間	40	① たけのこ水煮はいちょう切り、ふき水煮は斜め切り、干し椎茸は戻してせん切り、にんじんはいちょう切り、きくらげは戻してせん切り、豆腐はさいの目切りにする。 ② おきえびは、ボイルする。 ③ 鶏がらと野菜くずでスープをとる。(鶏がらスープの素を使っても良い) ④ 小麦粉と水を合わせ団子を作り、ボイルし、スープに入れて煮る。 ⑤ 団子が煮えたら残りの材料を入れて煮る。 ⑥ 塩、しょうゆ、こしょうで味付けし、煮たったら水溶きかたくり粉でとろみをつける。 ⑦ 溶き卵を流し入れる。
たけのこ水煮	40	
ふき水煮	24	
干し椎茸	3	
にんじん	40	
きくらげ	1.2	
おきえび	40	

豆腐	80
卵	50
小麦粉	40
塩	少々
水	32
塩	2
醤油	4
こしょう	少々
かたくり粉	少々
とりがら	30
野菜くず	少々
水	

