

## 「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

糸卷子芋白煮

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
削り鰹	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。沸騰直前になったら味を確認し、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。削り鰹を加えて火を止め、削り鰹が沈んだらネル地で漉す。
3. 鍋に蜆だしとうどん用だし汁、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℃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、落とし蓋をして 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き芋を入れ、落と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、落とし蓋の上から水を少しずつ注いで、約 30 分さらす。
12. 鍋に子芋とだし汁を入れて、落と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、糸巻き芋をのせ、卵を割り入れ、笹打ち葱をのせる。