



<材料> 大人2人・子ども2人分

豚肉	120g
里芋	100g (2~3個)
大根	100g
人参	60g (1/2本)
白菜	100g
しめじ	30g
ねぎ	20g
鰹だし	適宜
味噌	20g (大さじ1強)

<作り方>

1. 豚肉・里芋は一口大、大根・人参は厚めの銀杏切り、白菜は2~3cm長さの短冊切り、葱は小口切りにしておく。
2. お鍋にだしを入れて煮立たせ、豚肉と野菜を入れて煮る。
3. 途中で灰汁を取り、味噌を加えてさらに煮る。
4. 野菜が柔らかくなったらできあがり！

※芋のこ汁は、岩手県・宮城県・秋田県などの東北地方の郷土料理です。里芋と豚肉を使い、味噌仕立てにしたもので、その他の野菜は地域（家庭）によって異なるそうです。