



## イナムドゥチ

イナムドゥチとは、三枚肉・しいたけ・カステラかまぼこ・こんにゃくなどの材料を短冊切りにし、白みそで煮込んだみそ汁です。昔は、イノシシの肉を使っていましたが、のちに豚肉を使うようになり、「イノシシもどき」がなまって「イナムドゥチ」と名付けられたといわれています。沖縄では、なかみ汁と同じように、お祝いの席には欠かせない汁物のひとつです。

### ※調理のコツ

カステラかまぼこは、早めに入れると魚臭くなるので、最後に入れて沸騰させるとよい。

コクを出すために、ピーナッツバターを入れることもありますが、アレルギーには注意が必要です。

