



シカムドゥチ

祝料理の代表的な汁物である「イナムドゥチ」と似ていますが、味噌を使わずかつお節と塩で味付けをした料理です。沖縄の方言で鹿もどきを「シカムドゥチ」と呼び、シカの肉を使って作っていた説から名づけられました。豚肉・大根・こんにゃく・カステラかまぼこ・しいたけなど、根菜や食べたものをエネルギーに変えるビタミンB1が豊富で、体を温める力があります。

材料をたんざく切りに切り、味を塩・しょうゆで整えたら一度火を止めて味を染み込ませることが美味しさのポイント！

