

小木（おぎ）のお雑煮



■材料（2人分）

- 飛び魚の焼き干し……1尾分
- 芹……少々
- 島へぎ（生岩のり）……少々
- 餅……2～4個
- 水……400ml
- 薄口しょうゆ……小さじ1
- 日本酒……小さじ1/2
- 塩……少々
- 柚子の皮……少々

■作り方

1. 鍋に水と飛び魚の焼き干し、日本酒を入れ、沸騰したら薄口しょうゆと塩で調味する。
2. 餅（もち）を焼く。
3. 椀（わん）に1の汁と2の餅、芹（せり）と島へぎを入れ、柚子（ゆず）の皮を飾る。