

# くろめポン酢



## 材料 4人分

・くろめ	1 / 2 本
・かぼす（またはレモン）	1 / 2 玉
・小ねぎ	3 本
・濃口しょうゆ	4 0 m l

## 作り方

**①** くろめを干切りにします。

※できる限り細い干切りに切る。

**②** 小ねぎは洗い、小口切りにします。

**③** ①のくろめをザルに移し、沸騰したお湯をかけ水気を切っておきます。

**④** ③を熱いうちに器に盛ります。

**⑤** ④にねぎを散らし、かぼすを絞り、しょうゆをかけていただきます。

## 豆知識

太分市の郷土料理「クロメ汁」...

熱々の味噌汁に細かく刻んだ「クロメ」と呼ばれる海藻を入れます。入れた瞬間、黒いクロメが濃い緑色に変わり、ふわっとした磯の香りが鼻をくすぐります。

クロメを入れただけの簡単な料理ですが、味噌汁にトロロのような粘りが広がり、コクも増して独特の汁ものとなります。