

## Rainbow Project 日本語版 日本事情：はじめての深川めし（ぶっかけ） 解説

観光先で深川めしを食べた女性観光客が、民泊に戻って自分でも作ってみようということになりました。ここでは、実際に作った映像を編集して、深川めしの作り方を紹介します。

### <ナレーション>

深川めし（ぶっかけ）は、アサリとねぎを味噌で煮込んでご飯にかけての料理です。

江戸時代の深川は海に面していて、アサリがよく獲れました。深川めしは、漁に出る時に、手早く作って素早く食べるために、漁師が考えた郷土料理です。2006年に、農林水産省郷土料理100選のひとつに選ばれました。

ということで、深川めしを作ってみます。

材料はご覧の通りです。

### 深川めし 材料（3～4人分）

#### 【具材】

アサリ（むき身） 300g 炊きたてのご飯どんぶり3～4杯分

#### 【調味料】

白味噌30g 赤味噌160g 砂糖40g

酒大さじ2杯 みりん大さじ2～3杯 水2～3カップ

長ねぎ2本

参考：『aff』2014年5月号

白味噌、赤味噌、砂糖、酒、みりんを混ぜておきます。

鍋が沸騰したら、混ぜ合わせた味噌を溶きながら入れます。

味噌が溶けたら、アサリを加えます。

斜め切りにした長ネギを加えます。

長ネギが透き通るくらいまで火が通ったら、火を止めます。

ご飯に、汁ごと具をかけます。

深川めし・ぶっかけのできあがりです。

出演者・スタッフ一覧

※はじめての深川めし（ぶっかけ）

料理を作る観光客            莊    旻軒

ナレーション                莊    旻軒

撮影                         磯辺 康広

音声編集                    平野    舞

映像編集                    橋本 泰敏

日本語指導                 高野 愛子

料理指導                    平野    舞

協力                         株式会社リルーク、株式会社テラフォーミング  
大東文化大学外国語学部日本語学科  
大東文化大学外国語学会日本語部会言語学プロジェクト

監督                         福盛 貴弘