冷やし汁

青梅に古くから伝わる郷土料理です。今年のように暑い夏には最適ですね。

☆冷たい味噌汁のような料理です。

＜材料＞

きゅうり　　味噌　　　ごま（すりごま可）　　水

＜作り方＞

・ごまをすります。

・水・きゅうり・味噌を溶き入れます。

・お好みでしその葉、みょうがなどを細かくきざみ入れます。

・残ったご飯を入れておじやのようにも食べます。（物を大事にする先人の知恵ですね。）

作り方、材料等は各家庭で違いますが、食欲のない夏にはぴったりですね。