



夜ドラ

「コトコト ～おいしい心と出会う旅～」 茨城編 NHK 総合で放送されます！

12/15 (月)
から放送！

「行方かんしょ」がテーマとなったドラマ、夜ドラ「コトコト ～おいしい心と出会う旅～」茨城編が、NHK 総合で放送されます。百貨店バイヤーの主人公・結稀宏人（古川雄大）は、オリジナルスープ企画中止の危機を乗り越えるべく、野菜王国「茨城県」へ。「焼き芋ブーム」の火付け役となった土地、行方市で、その秘密に迫ります。宏人は茨城で出会った人々との交流を経て、スープを作り上げていきます。作品内に登場するスープは、茨城の魅力にあふれています。本号では、そのスープのレシピをご紹介します！皆さん、ぜひ作ってみてくださいね♪

ドラマに登場！
あのスープの
レシピを紹介

【コトコト茨城編】 さつまいもとレンコンのポタージュスープ

レシピ作成：住川啓子（「コトコト」料理指導）

材料（4人分）

さつまいも 2本 (480g) (皮 180g 可食部 300g)	レンコン 一節分	ブイオン 小2
水 500ml	天ぷら粉 (市販) 100g	塩 適量
牛乳 300ml	水 160ml	白こしょう 少々
	ツボクサ 15枚	ローリエ お好みで
	薄力粉 適量	揚げ油 適量
		焼きいも 1本分
		パクチーフアラン 適量



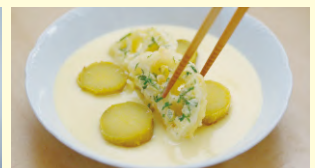
写真提供：NHK

下準備

- ・さつまいもは厚く皮をむいておく。水にさらす。
- ・レンコンは薄く皮をむき、水につけておく。
- ・ツボクサは大きめのみじん切りにして水にさらし、ペーパーで水気を切る。
- ・焼きいもは皮をむき、1.5cm 厚くらいに切っておく。
- ・パクチーフアランは7mm 角くらいに切っておく。

作り方

- ① 厚く皮をむいたさつまいもを3mm 厚で薄くスライスして水にさらす。
- ② 水切りした①のさつまいもを鍋に入れ、水 500ml（さつまいもがひたるくらいの量）を注ぎ入れ火にかける。沸騰したら中火にして、やわらかくなるまで煮る。
- ③ さつまいもが煮くずれてきたら火を止め、ブイオンを加え、溶かす。
- ④ ハンドブレンダーで③をペースト状にする。
- ⑤ 牛乳を加え、火にかけ、塩・白こしょうで味を調える。
- ⑥ 厚く切ったレンコンは水にさらして、ペーパーで水気を切り、薄力粉を薄くつける。
- ⑦ 天ぷら粉に水 160ml を加えて溶く。ツボクサを加え、⑥のレンコンに衣をつけて揚げる。
- ⑧ ⑤のスープを器に入れ、焼きいもとレンコンの天ぷらを飾り、仕上げにパクチーフアランを散らして完成。



写真提供：NHK

夜ドラ「コトコト～おいしい心と出会う旅～」 茨城編

主演：古川雄大 ほっこり癒される、“おいしい”物語！

物 語

ちょっと風変わりな百貨店バイヤーの主人公・結稀宏人（ゆうきひと／古川雄大）が、日本各地の“おいしい”を探して旅へ出かける。その旅の中で出会う、訳アリな人々。全国の美しい風景を舞台に、宏人の作るおいしいスープが、出会った人たちの心を温め溶かしていく。ゆったり、ほっこりしながら、地域の「今」が見えてくるオリジナルドラマ。

※ホームページから一部転載。

番組ホームページはこちらから▶

<https://www.nhk.jp/g/ts/Y5PJK79NY4/>



放 送 予 定

NHK 総合テレビ＜夜ドラ・各 15 分× 4 話＞

■茨城編

2025 年 12 月 15 日（月）～ 18 日（木）夜 10:45 ～ 11:00

■一挙再放送

2025 年 12 月 20 日（土）午前 0:35 ～ 1:36 ※ 19 日（金）深夜

※ NHK ONE（新 NHK プラス）で、同時・見逃し配信予定