



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！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

材料 (4人分)

さつまいも 2本 (480g)
(皮 180 g 可食部 300g)
水 500ml
牛乳 300ml

レンコン 一節分
天ぷら粉 (市販) 100g
水 160ml
ツボクサ 15枚
薄力粉 適量

ブイヨン 小2
塩 適量
白こしょう 少々
ローリエ お好みで
揚油 適量
焼いも 1本分
パクチーファラン 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。
- ・パクチーファランは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たら火を止め、ブイヨンを加え、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ァ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（ゆうきひろと／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、訳アリな人たち。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