

お祭りの料理

(栗おこわ、お煮しめ、けんちん汁、きのこのおろし和え、漬物)

栗おこわ

【作り方】

- ①モチ米は洗って一晩水につける。
- ②小豆は、たっぷりの水で二度程ゆでこぼし、固めに煮る。
- ③栗もゆでておく。大きなものは切っておく。
- ④モチ米、小豆は水を切り混ぜる。蒸し布を敷いた蒸し器に入れ、強火で二十分程蒸す。大きめのボールにお湯を入れておき、蒸し布の両端を持って蒸し器から取り出し、ボールに入れて湯通しする。再び蒸し器に戻し栗を入れて、切るように混ぜ、五分程蒸す。

●ポイント

*小豆を二度ゆでこぼすこと。

材料

- ・モチ米……1升
- ・栗……500g
- ・小豆……1合



イカと里芋の含め煮

【作り方】

- ①イカはワタを取り適当に切る。
- ②里芋は皮をむき塩もみして、さつと茹でぬめりを取っておく。
- ③だし汁、酒、みりん、しょうゆで煮汁を作り、イカを三分ほど煮たら、一度取り出し、今度は里芋を入れて煮る。里芋がやわらかくなったら、イカを戻し、二、三分煮含める。
- ④器に盛り、ゆずの千切りをのせる。

●ポイント

*里芋のぬめりを取る。イカは、煮過ぎると固くなるので気をつける。

材料

- ・イカ……1パイ
- ・ゆずの皮……少々
- ・里芋……1袋

(資料提供者 白河市 久保木キヨさん)