

## 5 . 五目ぶかし

置賜地方

<材料>

もち米 1400 g ( 1 升 )

しらたき 1 袋

にんじん 120 g

ごぼう 150 g

油あげ 3 枚

干しいたけ 5 枚

酒 1/2 カップ

( 具の調味料 )

しょうゆ 130cc

酒 50 cc

砂糖 大さじ 2

水 1 カップ

油 大さじ 2

みりん 大さじ 2

### 用具

- 蒸し器
- ボール
- すいのう ( しきぬの )

### 作り方 ( 準備 )

- もち米は前日から水に浸しておく。  
ごぼう、にんじん、油あげ、もどした干しいたけは、3 cm の線切りにしておく。しらたきも 3 cm に切り、熱湯をかけておく。

を、分量の具の調味料で煮る。

もち米は水気を切り、すいのうを敷いた蒸し器に入れて蒸す。

米がつぶれるようになったら、一度ぶかしをボールにあけ、酒 1/2 カップをかけて、具と汁を混ぜ合わせる。

もう一度蒸し器にもどし、蒸して出来上がる。

### ポイント

- もち米をボールにあけて具と汁を合わせる時、よくかき混ぜる。
- しいたけの代わりに、しめじ、ぜんまい等もよい。

( 川西町 )

清野 よし