

17. すすたけごはん

村山地方

材料

米	5カップ
すすたけ	中3本
醤油	大さじ3
酒	大さじ2

用具

- 炊飯器
- ボール

作り方（準備）

- すすたけは、洗ってから水に浸しておく。
- 米を洗う。
- すすたけの浸し汁と醤油、酒の分量を控えた水加減にして1時間位おく。
すすたけを千切りにし、準備した米に混ぜる。
取って置いたすすたけの浸し汁と調味料を加える。
普通のご飯の炊き方にして炊きあげる。

(西川町 沼山そ菜グループ)

真壁 栄子