

山菜おこわ



● 材料〈4人分〉

- 米……………2合
- もち米……………2合
- たけのこ……………300g
- わらび……………1束
- しいたけ……………5枚
- 油揚げ……………2枚
- にんじん……………1/2本
- A { かつおだし……………大さじ1と1/2
- しょうゆ……………大さじ3
- みりん……………大さじ1と1/2
- 酒……………大さじ1と1/2
- 塩……………少々

● 作り方

- 1 たけのこ、しいたけは5mmのスライスにし、わらびは3cmの長さに切る。にんじん、油揚げは千切りにする。
- 2 炊飯器に米・分量の水・Aを入れる。最後に具をのせて炊飯する



ひとくちメモ!

冬の寒い時期が過ぎ春の訪れと共に野山の山菜を入れたおこわは、水稻の種まきの頃に作って食べます。また、保存食としてたけのこ・わらびは塩漬けにておくと1年中楽しめます。