

「せいよ郷土料理まっぴ」より抜粋  
～ゆずり伝える郷土の味～

## 山菜おこわ

### 作り方

- ① もち米は洗って、一晩水に漬けておく。
- ② もち米をうちあげ、沸騰した蒸し器で30分間蒸す。（米の中央をくぼませる）
- ③ 栗むき身は、4等分して鍋に入れCを加えて弱火で15分煮る。
- ④ 山菜水煮は沸騰した湯にサッと入れうちあげる。山菜とBを鍋に入れ、やわらかくなるまで煮る。煮えたらザルにうちあげる。  
（煮汁はとっておく）
- ⑤ ②のもち米が蒸せたら寿司桶に取り出し混ぜる。そこへ、④の山菜を混ぜる。Aと④の煮汁を加減しながら、混ぜ込む。
- ⑥ ⑤を再び蒸し器に戻し、17～18分蒸す。  
（蒸し上がり5分前に③の栗を上のにせ一緒に蒸す）  
蒸しあがったら、寿司桶にうつし混ぜ合わせる。

### 材料（20人分）

もち米	1升
塩	小さじ2
濃口しょうゆ	大さじ1
山菜水煮	850g
だし汁	100ml
砂糖	100g
薄口しょうゆ	100ml
濃口しょうゆ	大さじ2
栗むき身	500g
砂糖	大さじ1
塩	小さじ1/5
水	50ml

