

* いのこ餅 *

<材料 (30個分) >

もち米	3合	あん	
うるち米	0.5合	茹で小豆	300g
里芋	中5個	砂糖	300g
水	3カップ強	塩	少々
塩	少々	酒	大さじ1
砂糖	大さじ2		

<作り方>

- ①餅米、うるち米を合わせ、3時間浸水する。
- ②①を同量の水、小口切りした里芋を入れ、塩を加えて炊く。
- ③炊きあがるとスイッチを切り10分蒸らす。
- ④③を飯切りに移し、砂糖をふりかけ、よく混ぜて濡れ布巾をかけておく。
- ⑤④を30個に丸め小豆あんをつける。

ひとくちメモ

あんの作り方

ゆでた小豆に酒、砂糖を加えて柔らかくなるまで煮る。

最後に塩を加えて味を調える。

使用した地元の農産物

米、もち米、里いも

