

12. かゆずし

庄内地方

材料

米	5 カップ
麴	5 カップ
酒	3 カップ
黒豆	1 カップ
にんじん	200g
青昆布	適宜
数の子	適宜

用具

- かめ
- 炊飯器
- 鍋
- へら
- (こたつ)

作り方(準備)

米は水に浸し、固めのご飯に炊きあげる。

人肌に冷めたら麴を混ぜて、半日位寝かせておく。

にんじんは線切りにする。

黒豆は茹でておく。

青昆布はよく水洗いしておく。

の床に、にんじんと黒豆と青昆布と、それに数の子を混ぜ合わせ、分量通りの酒を加える。

こたつの温度を「弱」に調節した中に5~6時間位入れた後、取り出して自然に冷ます。

ポイント

麴はご飯が人肌に冷めてから混ぜる。

(松山市 ねっこグループ)

荘司 さと子