

## 13. しそご飯

置賜地方

材料	(5人分)
もち米	5カップ
青しその葉(塩漬)	70g
にんじん	60g
酒	大さじ2

### 用具

- 蒸し器
- まな板

### 作り方

- もち米をボールに入れて、水洗いし一晩水に浸しておく。
- しその葉はさっと洗って、固く絞り、みじん切りにする。
- にんじんもしその葉より大きめのみじん切りにする。  
米をザルにあげ、水を切る。

水切りした米に、みじん切りしたしその葉とにんじんをよく混ぜる。  
蒸し器に を入れて、約25分蒸す。  
に打ち水をする。

打ち水は熱湯を1カップ、酒大さじ2を打つ。

打ち水をしてから、10分位蒸して火を止める。

### ポイント

- 急なお客で米を水につける時間が少ない時は、蒸す時間を30分位にし、打ち水も少し多目にする。
- しその葉は、折をみて摘芯摘葉して、塩漬しておく。

(白鷹町 山口生改グループ)

安部 もと

## わが家の味 おせち料理

寒河江市 鈴木 重

誠意と愛情によって作られる食べ物  
は生命につながるだけでなくその  
思いの中にも関わりを持っていく  
ものではないでしょうか。

料理上手で評判の私の母でした。  
多くの来客や家族の為に生き生き  
と台所に立働いている姿が今も(四  
十年前に死亡)鮮明に変わること  
なく温かく私の心を包んでくれます。  
今になって覚えておきたい料理の  
数々があった様な気がします。大晦  
日の日に仕事で帰れない社会人一  
年生で東京在住の孫娘から電話が  
来ました。

おばあちゃんとお母さんのおせ  
ち料理は出来た?家のキントンと  
ひじなます食べたーい。と元気な張  
りのある若い声。家庭が若い孫の心  
をとらえているのかと涙の出る程  
嬉しく、月末に帰省する日が待ち遠  
しいこの頃です。これも年のせい  
かもしれせん。