

おこわ団子

かつての西蒲原地域で、古くから農家のおやつとして親しまれてきた「おこわ団子」
 稲が団子のようにしっかり実り、たくさんの米粒が付くように豊作を祈って作られたようです。



材料 (24個分)

■おこわの具

もち米…3合

人参…40g

ごぼう…50g

乾燥しいたけ…1枚

乾燥ひじき…4g

ほたての貝柱…1個

A

■おこわの具の煮汁

醤油…15cc

酒…10cc

水…40cc

しいたけの戻し汁…50cc

ほたての貝柱戻し汁…50cc

砂糖…10g

だしの素…3g

塩…1つまみ

■おこわに混ぜるだし汁

醤油…40cc

酒…40cc

具の煮汁…50cc

■だんご

だんご粉…250g

水…200cc

あんこ(こしあん)…240g

※だんご1個につき10g使う

- ① 具の野菜を3cm程度の千切りにする
- ② Aと煮汁を合わせて煮る
- ③ もち米を蒸し器に入れ、蒸気が出たら15分ふかす
- ④ 蒸したもち米に、だし汁、具の順に入れてよく混ぜる
- ⑤ 蒸し器に、④で混ぜ合わせたおこわの半分くらいを薄く広げる
- ⑥ ⑤で広げたおこわの上にだんごを並べる
- ⑦ ⑤の残り半分のおこわを、だんごの上に均等に広げる
- ⑧ 蒸し器で、蒸気が出たら10分蒸す
- ⑨ よく冷まして、盛りつけたら完成!

●ポイント●

- ・乾燥しいたけ、乾燥ひじき、ほたての貝柱は、あらかじめ50ccの水でもどしておく
- ・だんご粉に水を少しずつ混ぜながらこねる
- ・だんご1個(約20g)に、あんこを約10gを包む