

矢越かぶ蒸かし



一関市

●小野寺寛

[平成 28 年認定]

一関市室根町矢越地域で、昔から食べられていた「矢越かぶ」を使ったおふかしです。山吹色の鮮やかさと甘味が特徴で、日常食としてだけでなく、人寄せのときにも各家庭でつくられました。矢越かぶの収穫は 11～2月ころ、道の駅むろね(一関市室根町)にて、販売しています。



材料▶15人分

- ・もち米1,500g (1升)
- ・矢越かぶ450g
(収穫後、約2週間屋根下に常温で保存し熟成させ、皮をむいたもの)
- A { 料理酒130ml
- 砂糖大さじ2
- 塩大さじ1
- ・小豆80g
- ・水75ml

●ポイント

- ・熟成させた矢越かぶを使うことで、甘味と山吹色の鮮やかさが増します。
- ・矢越かぶは、角切りは歯ごたえを楽しめ、千切りはご飯になじませるため、2種類の切り方とします。

下準備

- ① 矢越かぶは、半分を 0.5～1cm の角切りに、もう半分は千切りにする。
- ② ①にAを入れ、よく混ぜ合わせ、一晚冷蔵庫でねかせる。
- ③ 小豆は鍋に入れ、5倍の量の水(分量外)に一晚浸す。
- ④ もち米は研いで、水に一晚浸す。

作り方

- ① ③を浸していた水のまま、ふたをせずに弱火にかける。沸騰したら(約40分後)一度火を止め、ふたをして余熱で火をとおす。少しかたさが残り、容易につぶれない程度で、ザルにあげると表面に亀裂が入るくらいにする。
- ② ④を、蒸し布をひいた蒸し器に入れ、ふたをして強火で35～40分、中心までよく蒸す。
- ③ たらいに②の蒸し米を入れ、分量の水をふりかけ、②の矢越かぶと①の小豆を加えてよく混ぜ合わせる。
- ④ ③を、蒸し布を引いた蒸し器に入れ、ふたをして約20分間、再び強火で蒸す(二度蒸かし)。
- ⑤ 器にもり、ごま塩をふって食べる。