

# ばくろう(香茸)おこわ

乾燥したばくろうたけ(香茸)を水で戻して千切りにし、にんじん、油揚げを加えた醤油味のおこわです。素材の香りを活かすため、具材や調味料は最小限で作ります。

ばくろうたけは、一般には香茸と呼ばれる大型のきのこで、香りが良く、乾燥することでさらに香りが強くなり旨味も増します。山中に自生することから採集が容易ではなく、また採集できる期間も短いことから、希少性が高いきのこの一つです。

ばくろうたけが大変高価で貴重な食材であることから、正月や人が大勢集まるような席で、特別なご馳走として振る舞われます。



## 材料▶7人分

- ・もち米 ……………5合(750g)
- ・乾燥香茸 ……………30g
- ・にんじん ……………1/2本
- ・油揚げ(大判) ……1/2枚
- ・しょうゆ ……………90ml
- ・砂糖 ……………大さじ2
- ・酒 ……………大さじ1

## ●ポイント

- ・乾燥香茸の戻し汁の汚れや埃が気になるときは、ザルにキッチンペーパーを敷いて濾して使う。
- ・作り方5は、もち米全体にまんべんなく色付くように混ぜると、むらなくきれいに仕上がる。もち米の粘りを出さないように、ご飯を潰さないように混ぜるのがポイント。
- ・香茸は、水分が残った状態で保存するとカビが生えるため、十分に乾燥させる。また、雨の後に採ったものは乾燥に時間がかかるうえ味や香りが落ちるため、山に入る時は天候にも注意する。

## <乾燥香茸の作り方>

- 1 生の香茸は土や埃をきれいに取り除き、根元から半分(大きいものは3~4等分)に裂いて、縫い針で糸を通す。風通しの良い屋根の下などで、きのこ同士がくっつかないように少し離して吊るし、乾燥させる。2~3日、大きいものは4日程で乾燥する。
- 2 乾燥香茸は常温で2年程度、密封して冷凍すると5年程度保存できる。

## <下準備>

- 1 もち米は、研いで半日くらい水に浸し、蒸す30分位前にザルにあげて、水をしっかり切っておく。
- 2 乾燥香茸はひたひたの水に浸けて、一晩かけて柔らかく戻しておく。戻し汁は全て調理に使う。

## <作り方>

- 1 戻した香茸を千切りにする。戻し汁240ml(足りなければ水を加えて240mlにする)と、香茸、しょうゆ60ml、砂糖を入れ、火にかける。あくを取り除きながら、煮立ったら火を止める。
- 2 蒸気があがった蒸し器に水を切ったもち米を入れ、強火で25分間蒸す。
- 3 油揚げに熱湯をかけ油抜きし、千切りにする。
- 4 鍋に、千切りにしたにんじんと3の油揚げ、残りのしょうゆ30mlを入れ、弱めの中火で60秒ほど加熱し、具材にしょうゆを絡ませる。
- 5 大きめのボウルに、1、4と酒を入れて混ぜる。そこに、蒸したもち米を入れ、調味液が均一になじむよう、へらを立てて切るようにして混ぜ合わせる。
- 6 蒸し器に戻し入れ、再度、中~強火で25分間蒸す。
- 7 火を止めて、全体を混ぜ合わせて出来上がり。