

いなきび入り 赤飯



高梁市松原町

作られる時期... 秋

POINT ポイント

- もち米、いなきびともに粘りが強いので、うるち米を1割加えることによってさらっとします。

【材料・分量】

もち米	9合
うるち米	1合
いなきび	450g
小豆	1合
小豆煮汁	500cc

【作り方】

- ①米、いなきびを一緒に洗って、一昼夜浸水する。
- ②小豆は沸騰したらザルにあげて、水を加えてもう一度ゆで、赤汁が出たら500cc取る。さらに水を足してほどほどに煮立て、ザルに取り塩を小豆に少々ふりかけておく。
- ③脱水した米と小豆を混ぜ合わせ蒸し器で蒸す。蒸した米をボウルに取り、小豆汁を上からかけて全体に水気が入るよう混ぜてまた蒸す。

お米が少なかつたときにいなきびを混ぜてしまいましたが、それが大変おいしく、今でも作っています。

POINT ポイント

- 打ち水は、はんぼうを使って混ぜると均一に混ぜ合わせることができます。
- 小豆は、皮が破れないように炊きます。

作られる時期... 秋

高梁市松山

【材料・分量】

もち米	7合
いなきび	3合
小豆	1合
打ち水	
砂糖	大さじ2
塩	大さじ1
水	500cc
酒	100cc

【作り方】

- ①沸騰した湯に、小豆を入れて硬めに炊く。
- ②もち米といなきびを洗い、一昼夜水につけておく。
- ③ザルにあげて水を切る。蒸し器に入れて火にかけ、蒸し器から蒸気が始まってから20分蒸す。
- ④はんぼうに蒸した米といなきびを入れ、①の炊いた小豆と打ち水を入れてよく混ぜ、再度蒸し器に入れて20分蒸す。

香ばしいいなきびのにおいがする赤飯をいただく、子供の頃を思い出します。昔は、米が貴重でしたので、もち米といなきびを同量にして作っていました。



【いなきび】

現在一部の地域や一部の農家でしか栽培されなくなっていたいなきびですが、以前は畑作地域のたいていの農家が、そばやたかきびなどと共に栽培されていました。

いなきびは、お祭りやお祝い事で、きびおこわ、きび餅、きびのぼたもちを作り、お客様のもてなし料理となりました。お祝いの際はこれを重箱につめて近所に配ります。料理には、小粒であるため、目立たせるためにかなり多めに使います。

