

# 切り干し大根の ハリハリ漬け

高梁市成羽町



作られる時期...11月~4月

ポイント POINT

## 【材料・分量】

切り干し大根	100g
赤とうがらし	1~2本
昆布	15cm
ゆずの皮	1/2個分
砂糖	大さじ3
しょう油	大さじ5~6
酢	大さじ7
酒	大さじ2

## 【作り方】

- ① 切り干し大根はきれいに水洗いし、更に熱湯をかけてもみ洗いする。
- ② 赤とうがらしは種を取り、昆布は汚れを拭き取りゆずの皮と共にせん切りにする。
- ③ ①の水気を取り②と良く混ぜる。
- ④ 鍋に調味料を全部入れ一煮立ちさせて冷ます。
- ⑤ ③に④をかけて良く混ぜる。2日程度置くと味がつく。
- ⑥ 食卓に出す時、炒りゴマ・干し柿などを刻んで混ぜると味に変化が出る。

- パリッとした方が美味しいので、熱湯をかけすぎないように。

# もち 豆餅・いなきび餅・たかきび餅・白餅

高梁市松山



作られる時期...春~秋

## 【材料・分量】

【豆餅】	
もち米	9合
うるち米	1合
豆(大豆・黒大豆・青大豆等)	1合
塩	少々
【いなきび餅】	
もち米	7合
いなきび	3合
【たかきび餅】	
もち米	7合
たかきび	3合
【白餅】	
もち米	1升

## 【作り方】

- 【豆餅】
- ① もち米とうるち米を一緒に洗い、一昼夜水に浸しておく。
  - ② 蒸し器の下に豆を敷き、水を切った米をのせ、蒸し器から蒸気が出始めてから40分蒸す。
  - ③ 餅つき器に蒸し上がった②と塩を加えて、15分程つく。型に入れて、約20時間後に包丁で切る。
- 【いなきび餅・たかきび餅・白餅】
- ① 材料を洗い、一昼夜水に浸しておく。
  - ② 水を切り蒸し器に入れる。蒸し器から蒸気が出始めてから30~40分蒸す。
  - ③ 餅つき器でついて、丸める。

いなきび餅はほんのり黄色で、食べると香ばしい。たかきび餅はたかきび独特の色とツツツが楽しい。