



第3回しみずふるさとまつり
山椒料理コンテスト優勝作品

秋の味覚

しみず山の幸の炊き込みご飯

しみず温泉あさぎり 作

材料（4人分）

- 清水米..... 3合
- あわせ出汁（比率を合わせて3合分作る）
 - だし汁..... 13
 - しょうゆ..... 1
 - みりん..... 1
 - 酒..... 1
- 山椒の佃煮..... 10g
- むかご（塩ゆで）..... 100g
- 手作りこんにやく..... 半丁
- ぎんなん..... 適量
- きのこと野菜..... 適量
- 粉山椒..... 少々



作り方

1. 合わせだしを作る。
2. 清水米に、合わせだし、そのほかの具材を入れて、ガス釜で炊く。
3. 炊きあがったら、仕上げに粉山椒を加えて、できあがり。

