

赤飯

由来 秩父では赤飯に小豆を使うのが一般的です。赤飯の赤い色は邪気を払い厄除けの力を持つと言われ、祝い事など慶事に多く用います。

祝いの時、南天を添え（難を転じる）て、近所に配る地域もあります。

材料 (4人分)

もち米	420g (3合)
小豆 (またはささげ)	50g
ゴマ	大さじ2
塩	大さじ1
打ち水 (砂糖少々加える)	1カップ (200mL)

*むいた栗 100g (栗おこわにする場合)

作り方

- ① ささげは一度ゆでこぼし、少しかたさが残る位まで煮て、ささげと煮汁に分けておきます。
 - ② もち米は洗って①のささげのゆで汁に一晩つけておきます。
 - ③ ゆで汁につけておいたもち米をざるにあげてよく水気を切ります。(30分から1時間) 蒸し器にもち米とささげを入れ混ぜておきます。
 - ④ 蒸し器を火にかけ、沸騰したらもち米をのせ、湯気が上がってから30分蒸します。
 - ⑤ とっておいたゆで汁で打ち水をし、更に15分蒸します。
 - ⑥ 器にあけ、さっくりと混ぜ合わせます。
 - ⑦ ゴマ塩を作って赤飯の上にふりかけて食べます。
- *栗を入れて栗おこわにするときは、③のもち米とささげと一緒にに入れて蒸します。

