

松茸ごはん



高梁市松山

作られる時期...10月~11月

POINT ポイント

- 松茸は、加熱すると小さくなるので、大きめに切っておく。

【材料・分量】

米	4合
松茸	150g
鶏肉	100g
油揚げ	1枚
にんじん	80g
ごぼう	50g
酒	大さじ1
しょう油	大さじ1と1/2
塩	小さじ1/3

【作り方】

- ① 米は炊く30分前に洗い、酒、しょう油、塩を加え、水加減しておく。
- ② 松茸は石づきを取り、さっと洗って縦に切る。
- ③ 鶏肉、油揚げは5mm角に切る。ごぼうはささがきにして、水にさらしておく。人参は1ちょう切りにする。
- ④ 米と具を炊飯器に入れ、同量の水と調味料を加えて炊く。
- ⑤ 炊きあがったらよく混ぜ合わせる。

松茸シーズンになると松茸ごはんを作り、大地の恵に感謝しながらいただきます。

焼き松茸



高梁市成羽町

作られる時期...10月

POINT ポイント

- 松茸の香りを逃がさないように焼き上げる。

【材料・分量】

松茸	100g
調味料	
ゆず酢	7cc
しょう油	5cc
塩	1g
砂糖	少々
松葉柚子	

【作り方】

- ① 松茸をぬらした和紙に包み、ほうろくで焼く。
- ② 焼いた松茸を適当な大きさにさき、調味料をかける。
- ③ 器に盛りつけ、松葉柚子や柚子の千切りを飾る。

