



つくりかた



1, 茹でた小豆に塩を混ぜる。米をザルにあげて、混ぜた小豆と塩をまんべんなく混ぜる。



2, 蒸し器にぬらした敷布を敷いて、混ぜた米をゆるめに入れておく。蒸気が上がってきたら蒸し始める。



3, 20分程したら、まんべんなく手水を打つ。さらに20分後、もう一度手水を打つ。(お酒に変えるとふんわりとした仕上がりになる)



4, さらに5~10分蒸したら、火からおろして、器に移す(そのままにしておくと敷布に赤飯がついて離れなくなる)
*全体で40~50分蒸す。

1

赤飯

お祝いの席で食べることの多い赤飯。米に小豆と塩を混ぜて蒸す作り方は、海士独特の作り方です。他地域では塩は入れずに、できあがってから胡麻塩を振ることが多いようです。途中で手水を打ちますが、このことを海士では「ミルを打つ」と言います。

材料

もち米・1升 (1.5kg)
小豆・・1合2勺 (約150g)
塩・・・24g

もち米1升
あずき1合
塩ひとにぎり(25gくらい)の
配分で作る方も多いようです。

下ごしらえ

〔小豆〕

小豆をよく洗って汚れを落とす。鍋に小豆と充分浸る程度の水を入れて火にかける。沸騰したらザルにあげる(アク取り)。小豆を鍋にもどし、もどす前の小豆の5倍程度の水を加えて煮る。小豆が指でつぶれるかつぶれないか程度の硬さになったらザルにあげる。(茹で汁はとっておく)

〔もち米〕

もち米を洗って、ザルにあげる。冷めたあずきのゆで汁に一晚(6時間以上)浸しておく。
(米全体が浸るまで水を足しておく)