

# 木の芽ご飯

峰山町丹波 藤村弥生

## ◆ 材 料

米 ……………6合  
木の芽……片手1握りくらい  
塩 ……………小さじ3

## ◆ 作り方

- ① 米の水加減をしたところに塩を入れてなめてみる。炊飯器でご飯を炊く。
- ② 木の芽は若いものならそのまま、少し大きいものは2～3cm位に切る。
- ③ ごはんが炊けたら木の芽を入れて蒸らす。



## メモ

木の芽とは「山椒の葉」のこと。



## いる道具

炊飯器