

# ミックスおこわ

峰山町鱒留 中村悦子

## 材 料

もち米..... 1升  
小豆..... 1カップ  
栗..... 800g~ 1kg  
手水のお湯 (小豆の汁)..... 2カップ  
塩..... 大さじ1

実えんどう..... 200g  
砂糖..... 小さじ1  
塩..... 少々

## 作 り 方

もち米は1昼夜水につけてザルにあげて水切りをする。(小豆の煮汁を入れてつける。)

煮た小豆を混ぜて蒸し器で20分蒸す。(湯気が上がってから)大きな入れ物に移して手水をする。(小豆の汁と足りない分はお湯で)カップ2杯を煮立たせて塩大さじ1を入れる。

手水をするときに栗を混ぜる。

手水をしてから20分くらい蒸して出来上がり。まつぶたに移して手早く味をつけたえんどうを混ぜる。

## メ モ

小豆を煮るとき2~3回水をかえる。小豆の汁を捨てずにもち米をつけると色がきれいになる。

実えんどうは分量の調味料で炊いておく。  
冷凍保存で1~2ヶ月もつ。

## いる道具

蒸し器  
手水をする大きな入れ物  
まつぶた