

# お祝いの行事食

## 赤飯



3月、4月は卒業、入学、入社などのシーズンで家族や親族でお祝いをする事が多い季節です。

3月、4月に限らず、日本ではおめでたい日やお祝い事の際に昔から赤飯やちらし寿司、紅白餅などを食べる風習があります。



今回は蒸し器ではなく、炊飯器で簡単に作ります！

### 材料

うるち米: 2合  
市販のもち: 2個(50g×2)  
あずき: 1/2カップ  
黒ごま: 大さじ1  
塩: 小さじ1

### 作り方

1. ボウルに米を入れてよくとぎ、ザルに上げて30分おき、水気を切る。
2. あずきはよく洗って鍋に入れ、水2カップを加えてふたをし、弱めの中火で煮る。
3. 15分たったらいったん火からおろし、ザルに上げる。  
※ゆで汁は炊飯時に使うためおいておく。
4. あずきを鍋に戻し入れ、ひたひたの水を加えて弱めの中火で10分ほど煮てザルに上げる。  
※この時のゆで汁は濁りがでているため、炊飯に使用しない。
5. 炊飯器に米とあずきを入れて、さっと混ぜ、とっておいたゆで汁を加える。ゆで汁が足りない場合は水を足す。もちを上のにのせて炊く。
6. 炊飯し、炊きあがったら15~20分ほど蒸らしてから、しゃもじで切るように混ぜる。
7. 赤飯を器に盛り、好みでごま塩をかける。



### ごま塩の作り方

フライパンに黒ごまと塩を入れて弱火にかけ、フライパンをゆすりながらよく炒る。香りが立ったら火を止めて冷ます。

「おこわ」モードがある場合は水は「おこわ」の目盛りまで、ない場合は水を2と1/2カップ入れましょう。

