



OMIHACHIMAN
KODAWARI
RECIPE



近江八幡

こだわりのレシピ。集



制作
近江八幡市

はじめに

近江八幡市では、市内でこだわりを持って生産された農水産物を市内外の皆様に知ってもらうため、平成22年度から近江八幡市産地生産拡大事業として、近江八幡の食卓と大地を結ぶ情報誌「摘菜芽里」を発刊し、平成24年度から広報連載事業として「近江八幡こだわり食材レシピ」を連載してきました。

そのなかで、近江八幡に伝わる伝統料理レシピを市内の農家女性グループから提供して頂きました。また、近江八幡市内産の農水産物を活用して市内のホテルや飲食店に多種多様な料理レシピを考案して頂きました。

本冊子は、それらの料理を多くの人に知ってもらうために料理レシピをまとめたものです。

平成26年3月
近江八幡市

近江八幡市水郷ブランド農産物（水郷野菜）とは

近江八幡市内の美しい風景、特に水郷地域は、全国第一号の重要文化的景観として選定され、自然と農業とのかかわりの中で育まれてきました。

近江八幡市水郷ブランド農産物「水郷野菜」とは、減化学農薬・減化学肥料栽培を通じて、琵琶湖と西の湖・水郷の水環境に配慮し安全性の高い農作物づくりを進められるように、水郷ブランド農産物の基準を設けることで、消費者ニーズに合わせた取り組みだけでなく、農産物の付加価値を高めるとともに効果的な病害虫雑草管理を行う生産者農家の為の基準となるために近江八幡市が認定しています。

「水郷野菜」は、自然と人との営みがとけあい醸し出す風景を守りながら生産される近江八幡市の農産物をブランド化として「水郷野菜」と名づけ、特産としての農産物づくりを目指すものです。

減化学合成農薬・減化学肥料、水環境に配慮した野菜を水郷の美しい文化的景観を楽しみ、また思い浮かべていただきながら味わっていただく。美しい風景を見るだけでなく、食べてもいただく。水郷の美しい風景を食べる、これが水郷野菜のコンセプトです。

はじめに	2		
近江八幡市水郷ブランド農産物（水郷野菜）とは	3		
近江八幡こだわり農産物	5		
安土信長葱	北之庄菜	イチゴ	6
トマト	タマネギ	もち麦	7
東川ナス	トウモロコシ	かぼちゃ	8
春菊	古代米	大根	9
菜の花	かぶら		10
近江八幡こだわりレシピ	11		
① 安土信長葱のしゃぶしゃぶ	12		
② 鱒の北之庄菜巻き	13		
③ 苺のゼリー	14		
④ だいなかトマトのブルスケッタ	15		
⑤ 新タマネギと白味噌の湯豆腐	16		
⑥ もち麦入り野菜スープ	17		
⑦ 東川茄子とズッキーニの冷やし焼きびたし	18		
⑧ トウモロコシのブランマンジェ	19		
⑨ かぼちゃミルク	20		
⑩ 春菊とイカのチヂミ	21		
⑪ 古代米の焼きリゾット	22		
⑫ バターときこのかが香る大根ステーキ	23		
⑬ 菜の花とひょうお氷魚の玉子	24		
⑭ 本格!春菊キムチ	25		
⑮ かぶらのパリパリサラダ仕立て	26		
⑯ 小松菜とお揚げの豆乳煮	27		
⑰ 蒸し野菜	28		
⑱ ブロccoliリーと近江野菜のコンソメミルクシチュー風	29		
⑲ 丁字麩の辛子和え	30		
⑳ ちらし寿司	31		
㉑ えびまめ	32		
㉒ 赤飯	33		
㉓ おはぎ	34		
㉔ 白和え	35		
㉕ 出陣汁（打豆汁）	36		
レシピ提供店	37		
平成 25 年近江八幡水郷ブランド農産物生産データ	38		



近江八幡

近江八幡水郷ブランド農産物

安土信長葱



安土信長葱は、JAグリーン近江安土葱部会が生産している葱です。

白葱部分が25cm以上もあり、甘味が強く辛味が少ないのが特徴です。

平成23年に商標登録もされ、安土地域の特産として、今後更なるブランド化を目指して栽培管理や生産振興が図られています。

11月から2月頃が旬で市内の直売所やインターネットなどで購入することができます。

北之庄菜



北之庄菜は、北之庄地域で江戸時代から漬物用として栽培されてきたかぶらの一種です。

昭和40年代に栽培がされなくなり、一時は忘れられていました。しかし、昭和61年頃にマッチ箱から種がみつき、地域の伝統野菜として見直され、再び栽培されるようになりました。

現在は、辛味と酸味のバランスの良さが評価され、漬物だけでなく様々な料理に利用されています。

旬は11月から2月初旬。

イチゴ



日本の多くの地域で栽培されているイチゴ。近江八幡市内では、「章姫」や「紅ほっぺ」の栽培が主流で、それぞれの特徴にあった料理にも使用されています。

市内の直売所以外にも、イチゴ園もあり、その場で、近江八幡産のイチゴの味を堪能することができます。

旬は12月中旬から6月初旬頃。

トマト



近江八幡市内で栽培されているトマトは、ミディトマトやミニトマト、プチトマトなど多岐にわたります。

また、料理に適したトマトだけでなく、フルーツトマトなど甘味が強くスイーツとしても使用されるものもあります。

近江八幡市内では、トマト農家と和菓子屋が連携して、「トマト大福」が作られるなど多様な取組みがされています。

タマネギ



近江八幡市内の多くの場所で栽培されています。

特に、大中地区では大きな田を活用して大規模栽培をしている農家もあります。

数年前までは、京都や大阪などへの出荷が中心でしたが、近年は市内のスーパーや料理店でも、取り扱われることが多くなり、地産地消の取組みが進んでいます。

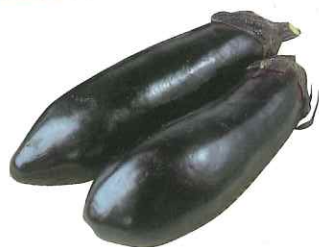
もち麦



もち麦は、もち性の麦で、滋賀県内では近江八幡市内の長田町でのみ栽培されています。

健康に良いと言われるβ-グルカンが豊富で、白米の25倍の食物繊維が含まれています。

東川ナス



近江八幡市東川町の「東川ナス」は、栽培が開始されてから45年が立ちます。皮が薄くて柔らかく、種なしで形と色の美しさが特徴です。

栽培されたほぼすべてが京都青果に出荷され、漬物用に加工されるので、生鮮品としてはほとんど流通していませんが、そ味を楽しめる料理店は市内にも数件あります。

トウモロコシ



近江八幡市内で栽培されているトウモロコシの大部分は、甘く食べやすいスイートコーンです。

それぞれの農家が、早朝から収穫を行い鮮度の良いうちに市内直売所や京都の市場に出荷されています。

かぼちゃ



近江八幡市内のかぼちゃは、市内の様々な地域で栽培されています。

市内で栽培されているかぼちゃは甘味が強く、ほくほくしたものが多いです。栽培は、グリーン近江農業協同組合のかぼちゃ生産部会が中心となり、より良いかぼちゃの生産をめざして互いに切磋琢磨されています。

春菊



近江八幡市内の春菊は、多くの地域で栽培がされていますが、特に津田干拓地域や東川町周辺で栽培されています。

市内の春菊は香りが強く色も美しいのが特徴で、様々な料理に使用することができます。

津田干拓地域や東川町の春菊の多くは水郷ブランド農産物の承認も受けていますので、承認マークを見かけたならその味をお楽しみください。

古代米



古代米とは、厳密な定義はありませんが、一般的には縄文時代や弥生時代に栽培されていた品種の総称で、赤米や黒米など様々な色の米があります。

近江八幡市内では、野村町や水茎町、元水茎町などで栽培されています。

大根



大根は、多くの品種があり、一般に食べられている長くて太く色の白い品種だけでなく丸いものや、赤い大根など様々な品種が近江八幡市内では栽培されています。

近江八幡市は京都とも近いため、京野菜の聖護院大根なども一部地域では栽培されています。

菜の花



近江八幡市内で栽培されている菜の花は、食用の菜の花で、味は少し苦みのある大人味です。

茹で過ぎると味や栄養が落ちるので、少し茹でる程度がしゃっきり感も楽しめます。

旬は12月から4月頃

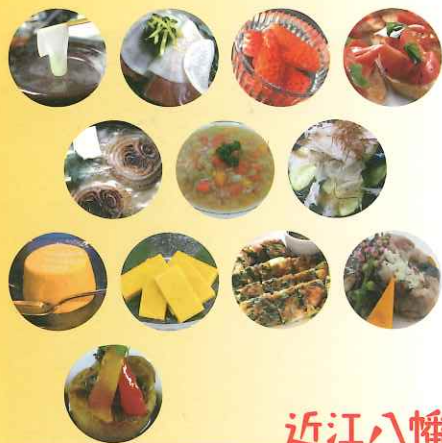
かぶら



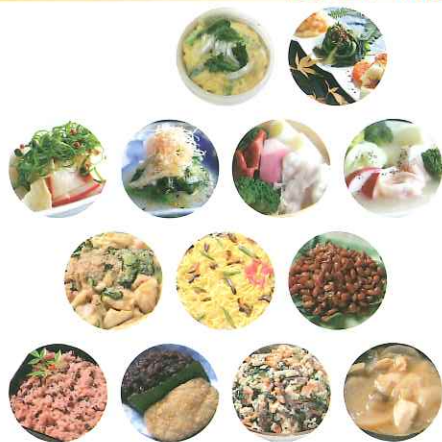
かぶらは、大きさや形、色なども品種によって違いがあります。

近江八幡市内では、水郷ブランド農産物として一番申請されている野菜であり、その種類も多種多様なものがあります。

また、北之庄菜や日野菜などもかぶらの一種となっています。



近江八幡



こだわりレシピ集

① 安土信長葱のしゃぶしゃぶ



材料	4人分
安土信長葱	8本
鶏骨付きもも肉	4本
和風出汁	1000cc
酒	100cc
みりん	80cc
薄口しょうゆ	80cc
生姜	20g
薄揚げ	2枚

- 作り方**
- ① 和風出汁、酒、みりん、薄口しょうゆ、生姜、鶏骨付きもも肉を鍋に入れて火にかける
 - ② アクをすくい終わったら薄揚げを刻んだものを入れる
 - ③ 安土信長葱を縦半分に切って一枚づつはがす
 - ④ 適当な長さで切って、鍋だしのなかでしゃぶしゃぶする

② 鰯の北之庄菜巻き



材料	4人分
鰯上身	240g
北之庄菜	1本
柚	1ヶ
出し昆布	(2枚)
塩	少々
●つけ汁	
酢	100cc
砂糖	大さじ3
うす口醤油	少々
粉末かつお出し	小さじ1
うま味調味料	少々

- 作り方**
- ① 鰯上身を5mm幅に切り分け、かるく塩をふり、出し昆布ではさんで一晩おく。
 - ② 北之庄菜はよく洗い太い部分を2～3mmの厚さにスライスする。
 - ③ ②にかかる塩をふり、20分おき、水分が出てきたら水気をきって、つけ汁に一晩つけこむ。(柚の皮を2～3cmむき、細切りにして一緒につけこむ。A)
 - ④ ①を③で巻いて柚Aを上にもえる。

③ ^{いちご} 苺のゼリー



材料	5人分
いちご	8個
白ワイン	100cc
水	400cc
砂糖	70g
パールアガー	25g

- 作り方**
- ① 白ワインと水を火にかけ沸いたら火を止めて砂糖とパールアガーをよく混合したものを混ぜてよく溶かす。
 - ② さっと洗った苺を半分に切り容器に3個ずつ入れておく。
 - ③ あら熱のとれた①を②に流して冷蔵庫でよく冷やす。

④ だいなかトマトのブルスケッタ



材料	1人分
フランスパン	4枚
ミディトマト	150g
オリーブオイル	8g
バルサミコ酢	3g
塩	少々
こしょう	少々
ドライバジル	少々
フレッシュバジル	適量

- 作り方**
- ① フランスパンを軽くトーストしオリーブオイルを適量ひたす。
 - ② トマトをカットします。ミディトマトの場合1個を1/4くらい。
 - ③ ②にオリーブオイル、ドライバジル、バルサミコ酢を加えよく混ぜ塩とこしょうで味を整えます。
 - ④ ③を①の上のにのせてフレッシュバジルを飾ります。

⑤ 新タマネギと白味噌の湯豆腐



材料	2~4人分
だし汁	600cc
醤油	少々
タマネギ	2個
白味噌	180g
絹ごし豆腐	1丁
七味	適量

作り方

- ① だし汁を沸かし白味噌を溶く。味を見て醤油を少量加える。
- ② タマネギは輪切りにし、崩れないように楊枝で止め、フライパンで表面をこんがり焼き上げる
- ③ 玉葱、豆腐を①に入れ、軽く煮立てる。好みで七味を入れる。

⑥ もち麦入り野菜スープ



材料	3人分
もち麦	40g
タマネギ	25g
ニンジン	25g
ごぼう	25g
キャベツ	1枚
ベーコン	1枚
コンソメスープ	1300cc
トマト	1/2個
パセリ	適量
オリーブオイル	適量

作り方

- ① 鍋にオリーブオイルを熱しトマト以外の野菜とベーコンを炒める。
- ② ①にコンソメスープを注ぎよく煮込み塩とコショウで味を整える。
- ③ ②にもち麦を入れてさらに煮込む。もち麦が柔らかくなるまで煮込む。
- ④ ③にトマトを入れてざっと火を通す。器にスープを入れパセリを散らす。

⑦ 東川茄子とズッキーニの冷やし焼きびたし



材料	4人分
東川茄子	2本
ズッキーニ	1本
和風出汁	200cc
みりん	50cc
薄口しょうゆ	40cc
かつおぶし	少々
サラダ油	50cc

- 作り方**
- ① 茄子とズッキーニを1cmに輪切り
 - ② フライパンにサラダ油を入れて1を焼く
 - ③ 鍋に出汁とみりんと醤油をいれてひと煮立ちさせて冷ます
 - ④ 2に3のだしをかけて冷やす
 - ⑤ 仕上げにかつおぶしをふりかけて出来上がり

⑧ トウモロコシのブランマンジェ



材料	4人分
トウモロコシ	2本
牛乳	150ml
生クリーム	50ml
板ゼラチン	2枚

- 作り方**
- ① トウモロコシの身の部分だけをそいで少量の水で煮る。(できたら芯の部分と水でダシをとっておくと良い)
 - ② ①のトウモロコシをミキサーでピューレにする。
 - ③ 牛乳を人肌程度に温め水でもどしたゼラチンを加えて良くとかす。
 - ④ 軽く泡立てた(4分立て)生クリームを③に合わせて型に流し冷蔵庫で冷やし固める。

⑨ かぼちゃミルク



材料	4人分
かぼちゃ	600g
牛乳	160cc
砂糖	100g
塩	少々
粉寒天	大さじ2杯

- 作り方**
- ① かぼちゃを角に切り、皮の部分をもきとる。
 - ② ①をコップ1杯(約180cc)の水に砂糖、塩を入れて10分程度煮込む。
 - ③ ②の煮汁を取り除き、かぼちゃをつぶし、その中に牛乳160CCを入れ、約2分煮込み、水とぎした寒天を入れ、1分間煮込む。
 - ④ ③を型に流し込み冷蔵庫で冷やす。

⑩ 春菊とイカのチヂミ



材料	4人分
春菊	100g
卵	1個
青ネギ	1本
小麦粉	100g
人参	1/2本
片栗粉	大さじ1
イカ	200g
水	50cc
玉ねぎ	1/2本
ゴマ油	大さじ2
かつおだしの素	小さじ1

- タレ**
- | | |
|--------------|----|
| ポン酢 | 適量 |
| コチュジャン | 適量 |
| 白ゴマ、刻みねぎ、ゴマ油 | |

- 作り方**
- ① 春菊は2~3cm幅にカットし、人参は細めの千切り、青ネギ・玉ねぎはスライスし、イカは小さく切る
 - ② ボウルに野菜とイカ、調味料(卵、小麦粉、片栗粉、水、かつおだしの素)を入れよく混ぜる
 - ③ フライパンを熱し、多めにゴマ油を入れ弱火から中火で軽く焦げ目がつくようにカリッと焼く
 - ④ 3をひっくり返し同じように焼く
 - ⑤ タレを作る。ポン酢とコチュジャンを合わせる。お好みで白ゴマ・刻みねぎ・ゴマ油を適量入れる

⑪ 古代米の焼きリゾット



材料	2人分
古代米入りご飯(冷ご飯)	160g
チキンスープ	160cc
しめじ等のきのこ類	100g
パルメザンチーズ	30g
バター	15g
塩、胡椒	適量
オリーブオイル	適量
お好みで飾り野菜等	

- 作り方**
- ① フライパンにオリーブオイルをひいて好きなきのこを塩コショウで炒める
 - ② フライパンに古代米入りご飯とスープを加えご飯粒の形が崩れ始めるまで煮込む。
 - ③ ご飯粒が崩れてきたら、バターとパルメザンを入れて、溶かす。
 - ④ 塩・胡椒で味を調え型に入れ冷蔵庫で冷やし固める。
 - ⑤ 一口大に切り、表面に焦げ目がつくぐらいまでフライパンで焼く。

⑫ バターときのこが香る大根ステーキ



材料	3人分
大根輪切り2cm厚	3切れ
小麦粉	適量
パセリみじん切り	適量
きのこ(しめじ、マッシュルームなど)	適量
バター	5g
塩コショウ	適量
●ソース材料	
玉葱みじん切り	30g
濃い口醤油	50cc
ニンニクみじん切り	少々
みりん	50cc
鷹の爪	1/3本
酒	90cc
バター	7g
砂糖	15g
牛脂	10g
がらスープの素	2g

- 作り方**
- ソースの仕込み
- ① 熱したフライパンに牛脂を入れ玉葱のみじん切り、にんにくのみじん切りを弱火で炒める。
 - ② 醤油、みりん、酒、砂糖、がらスープの素を混ぜ合わせ鷹の爪と共に①に入れる。
 - ③ 5分ほど弱火で1割ほどに詰め、仕上げにバターを溶かし入れソースは出来上がり。

- 作り方
- ① 大根を少し芯が残る位の硬めに下茹でする。
 - ② 大根の水気を軽くキッチンペーパーなどで取り、塩コショウする。
 - ③ 熱したフライパンに油をひき、茸を軽く炒めた後弱火にし両面に小麦粉をまぶした、大根を入れ両面をこんがり焼き目が付く位焼く。
 - ④ 焼き目が付いたらバターを入れ、仕上げにソースを入れひと煮立ちすれば出来上がり。
 - ⑤ 皿に盛り付けパセリを振りかける。

⑬ 菜の花と氷魚の玉メ ひょうお



材料	4人分
菜の花	100g
氷魚(鮎の稚魚)	100g
たまねぎ	1/2個
卵	3個
粉山椒	少々
●合わせ出汁	
昆布とカツオ節の出汁	300cc
酒	大さじ2
みりん	大さじ2
淡口醤油	大さじ2

- 作り方**
- ① 適量の塩を加えた湯で菜の花を湯がき冷水で冷やしてアクを抜く。
 - ② 氷魚を水洗いしザルにて水気を切る。
 - ③ 合わせ出汁の材料を鍋に入れ一度沸騰させる。
 - ④ ③の合わせ出汁とたまねぎを入れた小鍋を火に掛けて、たまねぎに火を通す。
 - ⑤ ④に水気をしぼった菜の花、氷魚の順で鍋に入れ氷魚の色が白く変わり、煮え具合を確認してから、溶き玉子を全体に回し入れ、蓋をして火を止める。
 - ⑥ 3分程度蒸らし、お好みで粉山椒を入れ出来上がり。

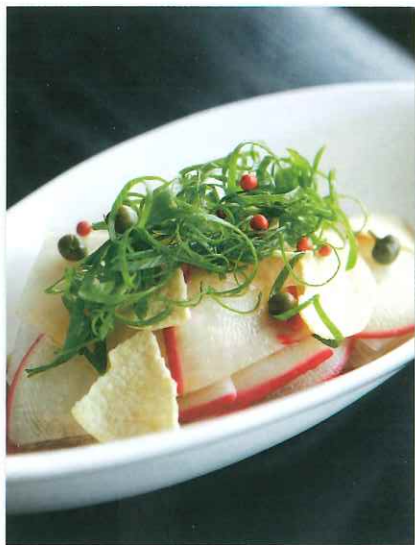
⑭ 本格! 春菊キムチ



材料	2~3人分
春菊	3束
だし	200cc
米粉	大さじ2
粉唐辛子	大さじ2
ニンニク	2かけ
リンゴ	1/2個
タマネギ	1/4個
みそ	小さじ1
砂糖	小さじ2
醤油	小さじ2
胡麻	少々
水飴	小さじ2

- 作り方**
- ① だしを沸騰させ、米粉を入れて20秒再沸騰させる。
 - ② 火を止め、唐辛子を入れて冷ましておく。
 - ③ ニンニク・リンゴ・タマネギ・みそをフードプロセッサー(食材を切り刻む調理器具)にかけ、砂糖・醤油・胡麻・水飴と冷ましただしを加える(A)。
 - ④ 春菊は前日に塩でもみ、当日に絞って一口大に切り(A)を混ぜ込む。

⑮ かぶらのパリパリサラダ仕立て



材料	2人分
かぶら	1/2個
赤かぶ	1/4個
ブロッコリー	適量
青ねぎ	少々
ピンクペッパー	少々
ケッパー	少々
ポテトチップス	少々
ポン酢	50cc
オリーブオイル	10cc
ブラックペッパー	少々

- 作り方**
- ① かぶらを薄くスライスする。
 - ② ブロッコリーを適当な大きさに切り茹でる。
 - ③ 青ねぎは斜めに細く切り、水でさらしてキッチンペーパーなどで水分を取っておく。
 - ④ かぶらなどを盛りつける。
 - ⑤ ポン酢、オリーブオイル、ブラックペッパーを混ぜ合わせドレッシングを作り④にかけ、割ったポテトチップスをのせる。

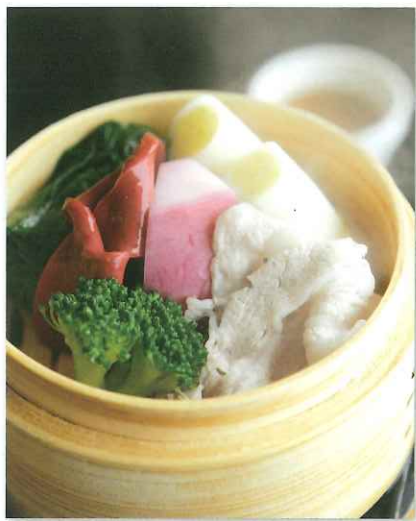
⑯ 小松菜とお揚げの豆乳煮



材料	2人分
水	240cc
淡口醤油	30cc
みりん	30cc
本だし	適量
豆乳	60cc
小松菜	1/2束
薄揚げ	1/4枚
糸花かつお	少々
一味唐辛子	少々

- 作り方**
- ① 薄揚げを湯通しして、小松菜と一緒に適当な大きさに切る。
 - ② 水、淡口醤油、みりん、本だしでだしを作り、薄揚げと小松菜を入れる。
 - ③ 小松菜に火が通ったら豆乳を入れ軽く混ぜて火を止める。
 - ④ 器に盛り糸花かつおをのせ、お好みで一味唐辛子をふりかける。

⑰ 蒸し野菜



材料 1人分

- 安土信長ねぎ
- ほうれん草
- 赤かぶら
- ブロッコリーなど野菜をお好みの量
- 豚バラ……………適量
- 赤こんにやく……………適量
- つけだれ
- 塩麹1：ポン酢2：だし2 (和風だし調味料でOK)

作り方

- ① 野菜と豚バラをセイロなどで蒸す。火のとおりをよく確認することが、おいしく仕上げるポイント。
 - ② タレとなる塩麹、ポン酢、だしを合わせる。
- ※ 野菜を器に盛り、少量の水を加えてレンジで加熱しても作ることができます。

⑱ ブロッコリーと近江野菜のコンソメミルクシチュー風



材料 2人分

- 水…………… 400cc
- コンソメ…………… 25g
- キャベツ…………… 1/8コ
- かぶら…………… 1/2コ
- ブロッコリー…………… 2~3片
- タマネギ…………… 1/2コ
- 豚バラ…………… 80g
- 牛乳…………… 50cc
- 片栗粉…………… 少々
- 黒胡麻…………… 少々
- 淡口醤油…………… 少々
- みりん…………… 少々

作り方

- ① 水とコンソメでだしを作る
- ② 切った豚バラ、タマネギ、かぶらの順に入れる。
- ③ かぶらに火が通ったら牛乳を入れて、淡口醤油、みりんを調整。
- ④ 片栗粉でとろみをつけて、3cm角に切ったキャベツと下ゆでしたブロッコリーを入れる。かぶらを大きく切らないのがポイント。

⑱ 丁字麩の辛子和え



材料	4人分
丁字麩	8個
きゅうり	1/2本
かまぼこ	60g
砂糖	大さじ2
味噌	10g
酢	大さじ1と1/2
すりごま	15g
ねりがらし	適量
みりん	大さじ1
塩	少々

作り方

- ① 丁字麩は半分に切り、水に浸し柔らかくなったら絞る。
- ② きゅうりには輪切りにして塩で揉む。しんなりしたら塩を洗い流し水気をしっかり絞る。
- ③ かまぼこは短冊切りにする。
- ④ 砂糖、味噌、酢、すりごま、ねりがらしで味を調え、丁字麩、かまぼこ、きゅうりを入れてまぶす。

⑳ ちらし寿司



材料	4人分
米	2.5合
干しシイタケ	2枚
錦糸卵	卵2個分
人参	中1/4本
かんぴょう	10g
高野豆腐	15g
ちりめん	15g
かまぼこ	1/4本
絹さやまたはグリーンピース	少々
紅シウガ	少々
砂糖	40g
酢	40g
塩	7g
醤油	適量
酒	適量
みりん	適量
だし汁	適量

作り方

- ① 干しシイタケをもどし、その戻し汁に水を足して砂糖、醤油、酒を適量入れて煮る。
- ② 乾燥したかんぴょうを1cm程度に切り、水に浸しやわらかくする。
- ③ 高野豆腐も水に浸しよく絞ってから短冊切りにしておく。
- ④ 人参、かまぼこを1～2cm程度の短冊切りにする。
- ⑤ かんぴょうは水煮をしやわらかくなったなら、砂糖、醤油、酒、だし汁、みりんを適量入れ調味して、人参、高野豆腐を加えて煮る。最後にかまぼこを入れ煮立てすぐに火を止める。
- ⑥ ⑤をざるに上げ水気をきる。
- ⑦ 砂糖(40g)、酢(40g)、塩(7g)を混ぜすし酢を作り、その中にちりめんじゃこを入れる。
- ⑧ 炊き上がったご飯に⑦のすし酢を合わせ、酢飯を作り⑥の具材を混ぜ合わせる。
- ⑨ 皿に盛り付け、錦糸卵、絹さや、紅シウガ等で飾り付けて完成。

②1 えびまめ



材料	3人分
スジエビ	150g
大豆	150g
醤油	1/2カップ
砂糖	100g
酒	1/2カップ
水あめ	大さじ2

- ### 作り方
- ① 大豆を一晩水に浸ける。
 - ② つけ汁のまま柔らかくなるまでゆでる。
 - ③ 大豆のゆで汁を大豆の高さより少し少なめにし醤油、砂糖、酒を入れて煮立ったらスジエビを加える。
 - ④ ③が沸騰したら、アクを取って火を弱めて煮込む。
 - ⑤ 最後に水あめを加えて少し煮たてたら完成。

②2 赤飯



材料	15人分
もち米	1升
酒	100cc
あずき	1.5合
ごま塩	適量

- ### 作り方
- ① もち米は洗って水につけておく(2時間以上)。
 - ② あずきはきれいに洗い、たっぶりの水(約2倍の量)でゆで、沸騰したらすぐにザルに取り、ゆで汁は捨てる(ゆでこぼし)。
 - ③ 再びあずきを3倍の量の水でゆでる(中火で約1時間)。2~3個あずきが腹を切ったら火を止め、あずきとゆで汁に分ける。(あずきはパットに広げて冷ましておく。ゆで汁は残しておく)。
 - ④ もち米は水をぎり、③のゆで汁に水を加え、もち米の高さより2cmくらい上の量にして約2時間つけておく。
 - ⑤ もち米の水をぎり、あずきを混ぜ、蒸気の上があった蒸し器に入れて20分蒸す
 - ⑥ 残しておいた④のつけ汁に酒100ccを混ぜ、鍋を蒸し器からおろし、全体にかける。
 - ⑦ もう一度蒸し器にのせ、さらに20分蒸す(強火で蒸し上げる)。

⑳ おはぎ



材料	4人分
もち米…………… 3カップ	砂糖…………… 300g
うるち米…………… 1カップ	塩…………… 少々
あずき…………… 2カップ	きな粉…………… 適量

作り方

●あずきあん(つぶあん)

- ① あずきは洗って水を入れ、火にかけ沸騰して5分経過したらザルにあげる(アク取り)
- ② 新しい水をたっぷり加えて、中火でやわらかくなるまで煮る。あずきが煮えたらザルに上げ、砂糖を加えて中火で、ゆっくり煮つめる。

●おもち

- ① もち米とうるち米を炊く1時間前に洗ってザルにあげておく。
- ② 炊飯器に入れ、同量の水と塩少々を入れ炊き上げる。
- ③ 炊き上がったら、砂糖水を用意すりこぎにつけながら、よくつく。
- ④ よくつけたら30～40g位にちぎってあんこ、きな粉も適量につける。

㉑ 白和え



材料	5人分
豆腐…………… 1丁(350g)	ごま…………… 大さじ3
ほうれん草…………… 1/2束	味噌…………… 35g
こんにゃく…………… 1丁	砂糖…………… 100g
人参…………… 中1本	塩…………… 少々

作り方

- ① こんにゃく、人参は短冊切りにし、ゆでて水をきっておく。
- ② ほうれん草は塩少々を入れてゆで、水をきっておく。
- ③ 豆腐はほどよいやわらかさに水をきりしてしぼる。
- ④ ごまは、すり鉢でよくすり、③を入れてよくすりつぶし、砂糖、味噌を入れ、さらによくすり混ぜ、なめらかなるまで混ぜ合わせる。(砂糖、味噌の分量はお好みにより適量にする)
- ⑤ ④に①と②を加え、混ぜ合わせる。

⑳ 出陣汁(打豆汁)



材料 4人分

- 大豆..... 100g
- 里いも..... 3~5個
- いものずいき.....少々
- 味噌..... 100g
- 大根のねじり干し.....少々
- だし汁..... 5カップ

作り方

- ① 大豆を洗い、沸騰した湯の中に入れて、ふき上げればざるに取り、ふきんで包んで一晚重石をしておく。
- ② 石うすの上で大豆を一粒ずつ木づちでたたいて、花が咲いたようにする。
- ③ いものずいきと大根のねじり干しを細かく切って水に浸けてもどす。
- ④ 鍋にだし汁と味噌を入れ、②と③を加え3時間ほど中火で炊き、更に弱火にして5時間ほど焦げつかないように煮る。
- ⑤ 里いもを入れ、火が通ればできあがり。

レシピ提供店	提供 No.
ひさご寿し ☎ 0748-33-1234 近江八幡市桜宮町213-3	① ⑦
じゅらく ☎ 0748-36-6424 近江八幡市仲屋町中3	②
魚石 ☎ 0748-46-2030 近江八幡市安土町常楽寺994	③
チャンチャーレ ☎ 0748-32-8395 近江八幡市桜宮町211-7	④
レストランティファニー ☎ 0748-33-3055 近江八幡市鷹飼町558	⑤
大地の芽工房 ☎ 0748-37-3732 近江八幡市長田町447-3	⑥
DA KOJI ☎ 0748-47-8282 近江八幡市桜宮町206-14	⑧
坪清 ☎ 0748-33-5151 近江八幡市北之庄町1152	⑨
(株)マルタケ近江西川 ☎ 0748-32-2336 近江八幡市仲屋町中17	⑩
すいらん ☎ 0748-32-5567 近江八幡市永原町中12(尾賀商店内)	⑪
ひょうたんや ☎ 0748-33-5555 近江八幡市鷹飼町560-1	⑫
京料理 宮前 ☎ 0748-33-0150 近江八幡市本町1丁目	⑬
三上朝子 様	⑭
休暇村近江八幡 ☎ 0748-32-3138 近江八幡市沖島町宮ヶ浜	⑮ ⑯ ⑰ ⑱
工房安土夢 ☎ 0748-46-4288 近江八幡市安土町中屋177	⑲ ⑳ ㉑ ㉒ ㉓ ㉔ ㉕