


料理名	<p>赤 飯</p> 
市町名	池田町
伝承料理の いわれ	<p>小豆は神仏のお供えに使われます。 赤飯は、おめでたい日、記念の日などに作ります。 ところによっては、お通夜に色のついていない赤飯をつくる場所もあります。</p>
材料	<p>もち米：2升、小豆：2合、打ち水：5合、 砂糖：大さじ1杯、塩：大さじ2杯</p>
作り方	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 小豆はやや硬めにゆでてざるにあげ、ゆで汁は別にとっておく。</li> <li>2. 洗ったもち米にゆで汁を混ぜ合わせ、7～8時間つけておきピンク色に染めておく。</li> <li>3. 浸した米をざるにあげ小豆を混ぜ、1時間ほど蒸し、蒸せたらおろしてうち水をし、また30分ほど蒸す。</li> <li>4. 食べるときに黒ゴマを少々ふりかけていただく。</li> </ol>