

料理名	赤豆入り五目ご飯
市町名	池田町
伝承料理の いわれ	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。
材料	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
作り方	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。 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。 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。 4. 食べるときに黒ゴマを少々ふりかけていただく。