

【意見】

4年前に EX 系列「なにこれ珍百景」で紹介された林檎おこわが食べられるお店を教えてください。

http://www.tv-asahi.co.jp/nanikore/contents_pre/collection/090923.html

市外在住

【回答】

ご質問のあった林檎おこわについてですが、地元の生活グループが主体でレシピを考案したものですので、現在、飲食店では提供しておりません。

誠に恐れ入りますが、レシピがありますので、ぜひ、ご家庭で調理いただけますようお願いいたします。

担当：市民部税務課資産税係

りんごのおこわの作りかた

材 料 (約4人分)

もち米	6カップ	水	3カップ
りんご(陽光)	3個	ごま塩	少々
りんごジュース(100%)	3カップ		



作 り 方



- ①もち米を洗う。
- ②りんごジュース3カップと水3カップに①を入れて5時間位つけておく。
- ③もち米の水を切って、ざるにあげておく。
- ④むし器の蒸気が立った所へ蒸し布を敷いて③を入れて蒸す。
- ⑤15~20分(米の量で異なる)位蒸して、米の芯がなくなったらりんごの準備をする。
- ⑥りんごは5mm角位に切る。(一つのりんごを16~18等分に切って端から切ると5mm角位に切れる)
- ⑦⑤の米の上にもりんごをのせて、10分前後、再度蒸す。



※りんごはあまりやわらかくしない。りんごの甘酸っぱい香りが出てくれば出来上がり。

※りんごは皮つきのまま切る。(皮の色ともち米の色がとてもきれいになるので)

※りんごは紅玉か陽光のような甘酸っぱいものが適している。