

赤飯

材料) 作りやすい分量

もち米 2合 315g

小豆 50g

水 適量

塩 小さじ 1/2

ごましお (ごま 2 : 塩 1) 適量

作り方)



1. 洗切りの作業をする。小豆を洗って鍋に入れ、かぶる程度の水を張って火にかけ、沸騰したら火を弱めて5分ほど茹で、火を止め、流水を少しずつ注いで冷やし、豆が水の中できちんと冷めたらザルにあげる。
2. 色水を作る。水4カップを鍋に加えて1を入れて火にかけ、15分ほど煮て、茹で汁が深いロゼ色に染まったら小豆をざるに上げ、小豆と茹で汁は別々にする。すぐに茹で汁をお玉などですくって空気を含ませながら冷まし、澄んだ美しいロゼいろにする。これを色水と呼ぶ。もち米は水で洗ってボウルに入れ、かぶる程度の色水を入れて混ぜ、一晚吸水させる。残った色水は予備に置いておく。
3. 固めの小豆を煮る。小豆を再び鍋に入れ、水4カップを張って火にかけ、食べれるが少し硬い状態までアクを引きながら5~10分を目安に煮て火を止め、煮汁ごと冷まして冷蔵庫で保存する。
4. 翌日、もち米はザルにあげて水気をしっかり切る。ざるに蒸し布を敷き、中にもち米を入れて蒸し布で包み、蒸気が立った蒸し器で約15分蒸す。
5. 予備で置いておいたもち米用の茹で汁(色水)1カップを大きめのボウルに入れ、塩を加えてよく混ぜる。ここに4を熱いうちに入れ、しゃもじで切るように混ぜ、色水を完全に吸わせる。再度蒸し布を敷いたざるに入れる。
6. 小豆はざるにあげて水気をよく切る。5の上に加え、蒸し布で覆って蒸し器で約20分蒸す。
7. 飯台などで冷ましてお茶碗に盛り付け、お好みでごま塩を振る。

※予備の茹で汁(色水)は多めに取りおいておくと、蒸したもち米が硬ければ手で軽く振りかけて蒸し直したり、もち米を吸水しているときに足りない場合は足すこともできます。



←まだ固い小豆を急に冷やすと、びっくりして割れてしまうので、流水を少しずつ注いで小豆がゆっくりと冷えたらざるに移します。



←二回目の下ゆでは綺麗なロゼ色の色水を作る作業。
豆がゆ〜〜〜ったり浮遊するくらいの火加減で。



←ここもとても重要！茹で汁と小豆を分けたら、すぐにすぐにおたまで空気を送り込ませるように冷まして。ここで手を休めると濁ってしまいます。



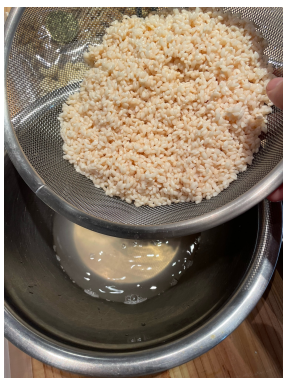
←うむ。いい色水だ。



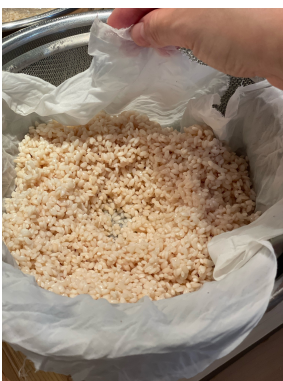
←きちんと冷めたら、洗ったもち米を浸します。



←三回目の下ゆで。この小豆の硬さが明暗を分けます！
食べれるんだけどスプーンでばくばく食べると胃もたれしそう。。。
な硬さに仕上げておかないと、ここからさらに蒸し器で加熱するわけですから、あんこになってしまいます。



←最低3時間。できたら1日吸水。色水の色を吸って、こんな感じに。



←蒸すときは中心を窪めると、均一に火が通ります。



←水滴が垂れないように包んであげます。



←色水、ちゃんと余らせてます？ここに塩を。



←一度目の蒸し。粒立ってる。おいしいけど、たくさんは食べれない、
くらいの硬さ。



←え、なにをするの！



←まじか！色水に蒸したもち米が！
はい、これが正解。さ、すぐに混ぜて！



←ビッシャビッシャだったのが、手早く混ぜたおかげでもち米が全て
色水を吸ってくれました。必ず、熱々熱々蒸したてのもち米を加える
こと。とてもとても重要です。少しでも冷めたもち米を入れると、
全て吸わず、水っぽい仕上がりに。



←再度蒸します。水気をよく切った小豆も入れて。

 赤飯

お赤飯は過去にやったレシピのひとつです。ですが、これからは過去のお料理も積極的に取り入れてお教えしていこうと思います。というのも、日々レシピは推敲してアップデートしていきたいからです。お料理って全ての過程に意味があるので、なんでここでこれくらいの火加減で？なんでこのタイミングで混ぜるの？など突き詰めていくといくらでも学びがあるのがお料理の面白いところです。小豆の煮る時間帯なども更新してさらに失敗が少なく、美味しい赤飯に仕上がるはずです。お試しください。

調理方法と学びのポイント) もち米は色水で吸水させてあります。きっちり水気を切って蒸すところから始めてください。色水(塩入)は少し多めにお送りしてます。分量通り作ってください。時間通り蒸してみても硬ければ余った色水を同じやり方で吸水させてさらに10分ほど蒸すと必ず柔らかくなります。小豆は茹で汁と一緒にしてお送りしてます。こちらもちきっちり水気を切ってからレシピ通り加えてみてください。色水の透明感、もち米の色合い、小豆の硬さ(ところどころヒビ、割れもあるが食べると硬い、くらいのこの塩梅をかじって確認してみてください。)がポイントです。ごま塩を振ってどうぞ。

賞味期限) 1月1日

