

第3回 赤かぶ利用コンクール出品作品



< 作品名 >

赤かぶ漬入りかわりおはぎ

～赤かぶ：吉野かぶと王滝かぶの漬物を利用～

材料と分量	<ul style="list-style-type: none">・もち米…1.5 合・もち麦入り雑穀米…1 合・あんこ…15g・トラ豆煮…15g・吉野かぶ漬物…15g・王滝かぶ漬物…15g <p>※炊き上がりで約 20 個分（一人あたり 50g）</p>
作り方	<ol style="list-style-type: none">1、小豆、トラ豆を水に漬け、茹でる。その後砂糖を加え煮る。2、おはぎのご飯を炊く。炊き上がったらご飯は冷ましておく。3、赤かぶを切る。4、ご飯を手のひらにひろげ、きざみ赤かぶを入れ包む。
工夫した点等	甘さをおさえたあんこに、赤かぶ漬けの塩気がアクセントとなり面白いと思いました。
その他(安全性への配慮等)	