

## 風さやか 春夏秋冬

### 材料

風さやか（炊き上がり）

《春》	天盛：青菜の浅漬け又はもみ漬、	中の具：きざみ梅
《夏》	天盛：塩漬けトマト、	中の具：きゅうりの塩もみ
《秋》	天盛：菊花の甘酢漬け、	中の具：根生姜の含め煮
《冬》	天盛：塩昆布、	中の具：炒り胡麻

※ 写真中央上部に風さやか米と県花のりんどうを添えました。