

葱めし

○ 伝承料理のいわれ

川越市は水田地帯で、秋には新米と同時期に収穫される野菜を使った伝統料理がいくつかあります。その中でもねぎと醤油が香ばしい美味しい葱めしは忙しいときでも手軽に出来る、この地方特有の食べ物です。

< 材料 >

| | |
|--------|---------|
| 米 | 3合 |
| ねぎ | 5本 |
| 豚肉の細切り | 150g |
| サラダ油 | 大さじ3杯 |
| しょうゆ | 大さじ3杯 |
| みりん | 小さじ3杯 |
| 砂糖 | 小さじ1/2杯 |

< 作り方 >

- 1 米は、かために炊く。
- 2 大きめのフライパンを熱し、サラダ油を入れる。
- 3 豚肉の細切り、斜め薄切りの葱の順に汁気が無くなるまで炒める。
- 4 調味料を加え、少々炒め煮した後、炊きあがったご飯に混ぜ合わせる。

※季節により青じその千切りやきざみのり、紅生姜の千切りをのせると色美しい。

