



広島県の郷土料理レシピ

材料（4～6人分）

- 〔 米 …… 3合
- 〔 塩 …… 小さじ1
- ごぼう …… 50g
- にんじん …… 50g
- 干しいたけ …… 4g
- 油揚げ …… 15g
- 〔 酒 …… 大さじ1
- 〔 砂糖 …… 大さじ1と1/2
- 〔 しょうゆ …… 大さじ1
- 〔 塩 …… 少々
- 〔 かつお節 …… 5g
- 〔 水 …… 200ml
- 〔 黒豆（乾） …… 35g
- 〔 砂糖 …… 大さじ2
- 〔 塩 …… 少々



大竹市の「もぶり」

作り方

- ① 黒豆は一晩水につけておいたものをやわらかくなるまで煮て、味付けする。
- ② 米は塩をいれて、通常どおり炊く。
- ③ 干しいたけは戻す。
- ④ かつお節でだしをとる。
- ⑤ ごぼうはさがき、にんじん、しいたけ、油揚げはせん切りにする。
- ⑥ ④のだしで⑤を煮て、味付けする。
- ⑦ 煮汁を切った⑥と黒豆をごはんに混ぜ合わせる。

大竹の「もぶり」は黒豆が入っているのが特徴です！お祭りなどに作って、大きな丸いおむすびにして、近所に配るそうです。

