

■ わかめむすび (萩を味わう)



○ 材料 (4人分)

ごはん (炊きたて) …茶碗 4 杯分

わかめ …適宜

白胡麻 …少々

水 …50cc

酒 …少量

塩 …少々

○ つくり方

- [1] 水に酒を少量加え、キッチンペーパーに浸して、わかめを包んで軽くもどし、細かく刻みま
す。
- [2] [1]に白胡麻を混ぜて、浅めの皿に広げます。
- [3] 手に塩をつけて、炊きたての熱いご飯で三角のむすびをつくり、[2]に転がせて、全体にわか
めをつけます。
- [4] ご飯の水蒸気でわかめがしっとりしたらいただきます。

メモ

萩の日本海の荒波にもまれて育ったわかめは天下一品です。

「わかめおにぎり」は、ふるさとおにぎり百選に選ばれています。