

桜の花咲くころ

年々、春先の気温の上昇傾向に伴い桜の開花時期が早まって来ているそうです。桜といえば“お花見”で見て楽しむものですが、“桜の花の塩漬け”で味わうこともできます。

八重桜の塩漬けのことで、七分咲き程度の花弁が厚い大輪の八重桜を花柄をつけたまま摘み取り、塩だけ、または梅酢も加えて漬け込んで作ります。香りと色を楽しみます。水に漬けて塩抜きしてから吸い物や蒸し物、酢の物、ご飯、お菓子などに使います。

簡単な“桜ごはん”の作り方（4人前）を紹介します。

- ①米2合にもち米1合を合わせてとき、ザルに上げて30分ほどおきます。
- ②桜の塩漬けは市販されてるものなどを30gくらいをさっと水洗いし、たっぷりの水に5分ほど浸して塩抜きし、茎を除いてみじんに切ります。
- ③洗った米と刻んだ桜の塩漬けに水2と1/4カップ、塩小さじ2/3、旨味調味料を少々炊飯器に入れて、よく混ぜ合わせて表面を平らにならして普通に炊くだけです。

