

13. 納豆餅

村山地方

材料	(5人分)
もち米	5カップ
納豆	1包
ネギ	1本
ゆずの皮	少々
醤油	大さじ2
砂糖	少々

用具

- バット
- もちつき機
- むし器
- 敷き布
- へら

作り方

もち米は一晩うるかす。(水に浸す)
布巾を敷いたせいろを煮立たせ、水切りをしたもち米を入れて蒸す。

親指と人差し指で、ひねって見て餅の状態になる位まで十分に蒸す。これをつく。

納豆をバットに入れ、はしで粘りを出し、かき混ぜる。

にネギのみじん切り、ゆずの皮のみじん切りを混ぜる。

醤油、砂糖(隠し味程度)を入れる。

一口大にちぎった餅を入れ、納豆をつけて食べる。

(天童市 むつみ会)

石澤 明子