

## 7. 柏餅(その1)

(5月節句用)

村山地方

材料	30個分
柏の葉	30枚
米の粉	1kg
熱湯	3カップ
小豆	500g
砂糖	600g
塩	少々

### 用具

- 蒸し器
- ボール
- 鍋
- 布袋

### 作り方

(あん)

小豆を柔らかくなるまで煮る。好みにより、粒あん、又はこしあんにし、これに砂糖、塩を加え、こしあんなら20~30分位煮つめる。(ころも)

米の粉をボールにとり、熱湯を少しずつ加えてねっていき、耳たぶ位の柔らかさになったら、更に10分位こねる。

練った粉を30個分に分ける。(ピンポン玉大)これを手のひらを使って、楕円形に伸ばす。

この中央部にあんを入れ、口を閉じ形を整え、柏の葉に包み、蒸し器で、約15分~20分ほど蒸せば出来上がる。(その際、ずっと強火で蒸すのがポイント)

### 保存の仕方

(柏の葉)

葉は、5月末から6月にかけて取るのがよい。(この時期でないと、やわらかすぎたり、かたすぎたりする。)

1枚1枚の汚れを、ふきん等で落とし、風通しのよい場所で、陰干しにし乾燥させる。

これを段ボール箱のようなものに入れ、湿気の少ない場所に保存。

使用する際は、ぬるま湯に10分位浸しておけば、いつでも使える。

(あん)

残ったあんは、適当な容器に入れ、冷凍庫に保存、砂糖が入っているため、ガンガンに凍ることがなく、いつでも使用する事ができる。

(山形市 小松原グループ)

小嶋 奎子