

1 1 . しんこ餅（桃の節句）

最上地方

材料	
餅米	1.5 kg
小豆	3 カップ
砂糖	500 g
塩	少々
食紅	少々
片栗粉	200 g

用具

- 蒸し器
- 餅つき器
- 餅のし板
- 鍋
- 小豆こし用ざる（フゴ）
- 小豆こし用布袋

作り方（準備）

- あんこを作るために小豆を煮る。
- 小豆をこす。3 カップの小豆をこすと 750 g になる。
- これに砂糖と水少々加えて煮立て、1 kg になるまで煮詰め、おろす際に塩少々入れて味をととのえ、これを適当に分けて丸めておく。

餅米を蒸す。

餅米をつく。

餅米を適当な大きさにちぎり丸めて、あんこを入れてくくる。

餅のし板に片栗粉をしいて並べる。

食紅をちょっぴりつけておひな様に供える。

ポイント

小豆を煮詰める時、かき回しながら煮詰め、砂糖は2回に分けて入れる。火加減は弱めにする。

1 2 . ばしょうせんべい

最上地方

材料	
餅米	3 kg
黒砂糖	700 g
重曹	20 g
油	1 カップ

用具

- 蒸し器
- 餅つき器

作り方

三日三晩位餅米を水に浸す。

餅米を蒸かし、餅をつき、つけたら黒砂糖を入れて又つく。

人肌位にさめたら、重曹を入れ、油を入れてまたつく。

小さくちぎって棒でのばす。

平らに並べて外干しする。

* 季節は7月中旬が良い。

（新庄市 松の会）村川 トキ