

## 16. 笹巻 (その1)

庄内地方

材料	
餅米	1.5 kg
笹の葉	100 枚
(重曹 小さじ1)	
たつのひげ(すげ)	50 本
あくの上澄水	

### 作り方 (準備)

- 餅米は洗って、3時間位水に浸しておく。
- たっぷりの湯に重曹を加えた中に笹の葉を入れ、落としぶたをして、しわがなくなるまでゆでる。火を止め、冷えるまでそのままにしておく。

餅米をざるに上げ、水を切る。

笹の葉は1枚ずつ洗って、水を切る。

笹の葉を少しずらして二枚重ね、三角にし、大きめのさかずき1杯位の米を入れ、たつのひげ(すげ)で結ぶ。

大きめの鍋に笹巻が浸る程度の水とあくの上澄水を入れ、笹の葉を戻した煮汁の上澄みも加えて、約2時間ゆっくり煮る。

人肌位に冷めるまで約1時間くらいそのままにしておき、冷めらざるに上げ、水切りにする。

### ポイント

- 笹の葉を重ねるとき、きちんと合わせ、角から米がはみ出ないようにする。
- 煮ている間は、笹巻が煮汁からでないように、煮汁が少なくなったら湯を足すこと。

### 食べ方

- きな粉と砂糖を混ぜ、まぶして食べる。
- 黒砂糖を煮溶かして蜜をつくり、蜜をつけてから、きな粉砂糖をまぶしてもよい。

### 祝巻(たけのこ巻)の作り方

- 子供の七つ祝い等には祝巻を作る。
- 餅米 1.5 kg 笹の葉 400 枚  
~ までは同じ。  
笹の葉 2 枚を縦 2 つ割にし、合わせて

下半分をくるくると巻き、先端を作る。

くるくる巻いたところを芯に、左右交互に着物の衿を作るように、8mm位ずつずらし、丈15cm、幅15~17cm位に作る。

逆さにして、中に笹の葉を2枚入れて仕切り、米1カップ弱入れて、笹の葉を四角に折り曲げ、別の葉をかぶせて端を折り、すげで編んだ縄70cm位で十文字にかけ結わえる。

煮方、食べ方は同じ。

(余目町 ポプラの会)

佐藤 ちゑ