

## 2.1 . ぼた餅

置賜地方

材料	( 5 人分 )
餅米	10 kg
小豆	3 カップ
枝豆	1 kg
ごま	100 g
砂糖	8 カップ
塩	小さじ 2
醤油	大さじ 2

### 用具

- バット
- 炊飯器
- すり鉢
- いろこ

### 作り方 ( 準備 )

- 小豆を柔らかく煮る。
- 枝豆は、さやつきのまま塩少々ふって混ぜ、鍋に入れ浸る程度の水を入れてゆで、ざるに引き上げておく。
- ごまはいろこで炒っておく。

米を洗いあげ、炊飯器に米と同量の水を入れ沸騰させ、普通に炊く。

先に煮ておいた小豆をつぶし、火にかけて、水分がなくなるまで煮詰める。砂糖 4 カップと、塩 小さじ 1 を入れて調味する。

枝豆はさやからはじき出してすり鉢に入れ、丁寧にすりつぶし、砂糖 3 カップと、塩 小さじ 1 を入れて調味する。

先に炒っておいたごまを、すり鉢でよくすりつぶし、砂糖 1 カップと醤油大さじ 2 を加えて味付けし、程良い濃度に薄める。

炊きあがったご飯を、すりこぎでトントンと半づきにし、粘りがで出たところで、35 個に丸めてバットに入れておく。

丸めた餅を 小豆、 枝豆、 のごまで、それぞれくるみ、器に盛りつける。

### ポイント

- ごまをする前にすり鉢を、よく乾かしておく。

( 白鷹町 山口生改グループ )

小出 芳子