

ゆるご餅

峰山町鱒留 中村悦子

材 料

(40個分)

もち米..... 1升
ゆるご粉 (または米の粉)..... 1升 5合
よもぎ (ゆでたもの)..... 600g
餅取り粉..... 適量

作 方

もち米は一昼夜水につけたあと、水を切っておく。
よもぎはゆでたものをしぼってみじん切りにする。
ゆるご粉とよもぎを混ぜ、ぬるま湯で耳たぶくらいの固さに練る。
もち米を20分くらい蒸したところへ、をあんパンくらいの大きさにつくねて
(真ん中をへこませて)もち米の上へのせ、さらに30分くらい蒸してから餅
つき機でつく。
つきあがったものをのばし板で厚さ2~3cmにのばして、冷めたら適当な大
きさ(8cm角くらい)に切る。

メ モ

「よたら餅」ともいう。
ついたもちに小豆あんなどを入れて丸めたものは「きゃあ餅」という。
冷凍保存すれば2ヶ月もつ。
よもぎをゆでて乾燥して保存しておけば、一年中作ることができる。

いる道具

ガス
蒸し器
餅つき機
のばし板