

おはぎ (ぼたもち)

弥栄町中津 羽賀美知江

材 料

もち米..... 6合 (900g)
塩..... 小さじ1

あん { 小豆..... 5合 (650g)
砂糖..... 500g
塩..... 大さじ $\frac{1}{2}$

作 り 方

小豆はきれいに洗い、1晩水につけておく。

つけた小豆は1度沸騰させて、その煮汁を捨ててアクを抜き、再度水を入れ小豆が柔らかくなるまで煮、ミキサーにかけてつぶす。

砂糖、塩を入れ、おはぎがまわせるくらいになるまで、混ぜながら煮つめる。

もち米は洗って2~3時間くらい氷につけておく。

もち米は米と同じ水加減をし、塩小さじ1を入れて炊き、すりこぎでつぶす。

好みの大きさに丸め、あんをまぶす。

メ モ

小豆をミキサーでつぶすと、皮が小さくきらきらと光ったあんこが出来る。

秋に作ると「おはぎ」、春に作ると「ぼたもち」になる。

いる道具

すりこぎ
炊飯器