

# こごめ餅

弥栄町船木 坪倉淳子

## 材 料

( 12個分 )

もち米..... 1合

米..... 4合

餅取り粉 (または片栗粉)..... 適量

## 作 方

もち米と米と一緒に洗って一昼夜、水に漬けておく。

餅つき機に入れ、蒸してつく。

米がまとまってきたら、7cm四方の四角柱形に整えて冷ます。

次の日か、冬なら8時間くらい後に、2cm厚さに切る。

かびが生えないように保存する。

## メ モ

食べるときは、オーブントースターなどで焼く。

ねりみそをつけて食べるとおいしい。

小さく割れた米 (小米) でつくと、米の有効利用となる。

お米をたくさん消費することができます。

## いる道具

餅つき機