



白いお餅  
浸水させたもち米をふかす。



草餅  
浸水させたもち米の上に  
よもぎをのせてふかす。



紅餅  
ピンク色のもち米は紅花パウダーを  
といた水に一晩浸ける。  
浸水させた色水は捨て、ふかす。



きび餅  
もち米ときびは洗って一晩浸水させ、  
もち米ときびを合わせてふかす。

# ひしもち

## 材 料

もち米 各色1升(1.8ℓ)

水 1升に対し440cc

(草餅)よもぎ もち米1升につき120g

よもぎは春に摘んだものをゆでて冷凍保存したものを使用しています。

(紅餅)紅花パウダー 少々

(きび餅)きび 500g



## 作り方

- 1 ふかしたもち米をついて餅にする。  
(写真1-写真はもちつき機を利用)
- 2 もちとり粉をしいたバットやのし餅用の容器に入れて平らにする。
- 3 冷えて固くなってきたら、入れ物からだし、包丁でひし形に切る。  
(写真2、3、4)

もちを切る時、包丁の刃全体を使って輪切りにした大根にすっと筋をつけるように切ってから切るともちが切りやすくなります。(大根の水分で包丁がもちにくっつかない)大根がない場合はぬれ布巾でも良いですが、大根でやると手早くできます。