

しまたもち

材 料

(ごはん)
白米(うるち米) 1合 巻きす
もち米 4合 巻きすぐらいの
(小豆あん) 大きさの手ぬぐい
小豆 600g (半分の大きさ)
さとう 200~300g
塩 小さじ1



あんの代わりにさとうと塩を入れて混ぜたごまやきなこをまぶしても。

(きなこ)	(ごま)
きなこ 100g	すりごま 85g
さとう 60g	さとう 35g
塩 2つまみ	塩 ひとつかみ

作り方

- 1 米は水洗いし汚れを除き、といでから、分量の水で炊く。
- 2 小豆は水洗いし、たっぷりの水で強火で沸騰させ、ゆでこぼす。
- 3 豆がかぶるぐらいの水を入れ、豆の芯が柔らかくなるまでゆでる。
- 4 3にさとうと塩を加えて木べらで焦げないように混ぜながら根気良く煮詰める。あんが出来上がったら冷ましておく。
さとうを数回に分けて入れることで柔らかく仕上がります。甘味はお好みで調節しましょう。
- 5 水で硬く絞った手ぬぐいを巻きすの上に広げ、1/4量の小豆あんを広げる。均一の厚さになるようにヘラでならす。(写真1)
- 6 ご飯を約1/4量とり、あんの上に横一文字に置く(写真2)。まきすでひと巻きする。(写真3)
- 7 包丁で適当な数に切り(写真4)、ご飯が隠れるよう、あんを包み丸める。(写真5)

春のお彼岸に食べるものをぼたもち(春に咲く牡丹の花にちなんで)、秋のお彼岸に食べるものをおはぎ(秋に咲く萩の花にちなんで)と呼んでいます。

