

平成31年1月27日 あおば地区公民館

# 「ふるさとを味わう」 かきもち作り講習会

もち米 1.8 升(2.7kg)あたり

- ① 黒豆・・・黒豆(小)400g・砂糖 500g・塩大 2  
豆は水にかさず米と混ぜて蒸す
- ② ゆず・・・ゆず適量・砂糖 500g・塩大 2  
ゆずの皮をみじん切りにして、米に混ぜて蒸す
- ③ 柚子煮・・・柚子煮適量
- ④ 黒ゴマ・・・黒ゴマ 130g・砂糖 300g・塩大 2
- ⑤ 桜エビ・・・桜エビ 60g・砂糖 500g・塩大 2
- ⑥ 青のり・・・青のり 3袋・砂糖 450g・塩大 2
- ⑦ ゆかり・・・ゆかり 1袋・砂糖 300g

黒豆 2 ・ 黒ゴマ 2 ・ 桜エビ 2 ・ ゆず 1 ・ 柚子煮 1 ・ 青のり 1 ・ ゆかり 1

## 【前日準備】

もち米は1臼ごとに分けて水にかしておく

## 【当日】

- ① 蒸したもち米を餅つき機に入れ、8分程度つけたら、砂糖と材料を入れてつきあげる
- ② ナイロンを敷いたバットに入れて固まるまで十分冷ます。
- ③ 10センチ程度の幅に切った餅を5ミリ程度の厚さに切り分ける。
- ④ わらで編んで、乾かしておく（柔らかいままでも十分美味しい）

