

## 6 . 草餅

最上地方

< 材料 >

もち米	2 . 5 k g
よもぎ	5 0 g
餡	1 k g
片栗粉	適量

### 用具

- 蒸し器
- 餅つき器
- 大きいボール
- のし板

### 作り方 (準備)

- 米を洗い一晩水につけておく。
- あんを、まるめられる固さに作り等分して準備しておく。
- 重曹を入れた湯で、よもぎをゆでて水にさらしておく。
- 蒸し釜に水を入れ、沸騰させる。

米は十分水を切っておいて、沸騰してきたら、蒸し器に入れて十分に蒸す。

米を蒸している間に、よもぎを出来るだけ細かくきざんでおき、水分をきつくしぼっておく。

餅米が、ふけあがったら、餅つき器に入れ、十分つきあがった時に、きざんであったよもぎを、パラパラとまく様に入れ、きれいになるまでつく。

よく乾いたのし板に片栗粉を敷いて、つき上がった餅をとり、等分に

して餡を中に入れてまるめる。

### ポイント

草餅と一口で言えば春から秋頃までと思いがちであるが、よもぎを冷凍しておくのと、いつでも使える。また、ついた餅を、1個ずつラップに包み冷凍しておくのと自然解凍して、いつでもつきたての餅が楽しめる。

よもぎと同じように、地方によっては、山ごぼうの葉を用いる。

ごんば餅と呼び、作り方は全く同じだが、香り、味は独特のものがあってこれもおいしい。

(新庄市 にこにこ会)

石井 政子