

18. 笹巻 (その3)

置賜地方

材料	
餅米	1.5 kg
笹の葉	80 枚
すげ	40 本

用具

- 鍋
- ざる
- スプーン

作り方 (準備)

- 笹は水からゆでて 1 晩水につけておく。
- 米を水で洗って 30~60 分水につけておく。

米をざるにあげ、水気を切る。

1 枚の笹をくるっとまいて、三角の形を作る。

にスプーンで の米を入れ元の方を折る。

にもう 1 枚の笹でふたをしてすげで結ぶ。

を鍋に入れ、水を入れてよく煮る。

出来上がったら、きな粉などをつけて食べる。

ポイント

- 結ぶときは少しゆるめに結ぶ。
- 笹巻を煮るときは、大きな鍋にゆつたりと入れて煮る。

- ゆであがった笹巻は湯からあげ、5ヶずつを 1 束としてまとめ、涼しい所に下げておくと、しばらく保存できる。
- すげは水に浸しておくと、しなやかになり結びやすい。

(白鷹町 箕和田グループ)

今 信子