

* 山椒もち *

<材料 (40個分) >

| | |
|-------|---------------|
| もち粉 | 500g |
| 砂糖 | 300g |
| 山椒の粉末 | 大さじ1 |
| 塩 | 少々 |
| ぬるま湯 | 3カップ (600cc) |
| こしあん | 800g (1個分20g) |

<作り方>

- ①ボールにもち粉・砂糖・山椒の粉末を入れよく混ぜて、ぬるま湯を加え、木しゃもじで滑らかになるまでよくこねる。
- ②蒸気のアがった蒸し器に布巾を敷き、①を流し入れ、透明になるまで約15分蒸す。(途中、中を割って蒸気が通りやすいようにする。)
- ③パットに片栗粉をしき、②をあけて、もちになるようにまとめて40個に分ける。
- ④あんを20gずつにまるめ、③に包みきれいに丸める。

使用した地元の農産物

もち米、山椒



ひとくちメモ

・好みで山椒の粉末をもちの上にふりかけると香りがさらによくなる。

・もちをシロップにくぐらせ、けしの実をまんべんなく付けても美味しい。

(シロップ: 熱湯 200cc、砂糖 100g)

* うぐいす餅 *

<材料 (40個分) >

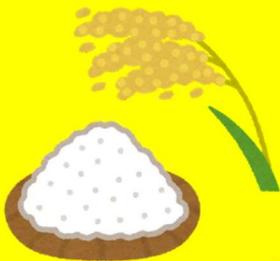
| | |
|------|---------------|
| もち粉 | 500g |
| 砂糖 | 300g |
| 塩 | 少々 |
| よもぎ水 | 600cc |
| つぶあん | 800g (1個分20g) |

<作り方>

- ①ボールにもち粉・砂糖を入れよく混ぜて、よもぎ水を加え、木しゃもじで滑らかになるまでよくこねる。
- ②蒸気があがった蒸し器に布巾を敷き、①を流し入れ、透明になるまで約15分蒸す。(途中、中を割って蒸気が通りやすいようにする。)
- ③パットに片栗粉をしき、②をあけて、もちになるようにまとめて40個に分ける。
- ④あんを20gずつにまるめ、③に包みきれいに丸める。

使用した地元の農産物

もち米



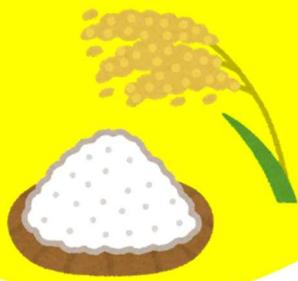
* きみの小町 *

<材料 (40個分) >

| | |
|------|---------------|
| もち粉 | 500g |
| 砂糖 | 300g |
| 塩 | 少々 |
| ピンク水 | 600cc |
| つぶあん | 800g (1個分20g) |

使用した地元の農産物

もち米



<作り方>

- ①ボールにもち粉・砂糖を入れよく混ぜて、ピンク水を加え、木しゃもじで滑らかになるまでよくこねる。
- ②蒸気のアがった蒸し器に布巾を敷き、①を流し入れ、透明になるまで約15分蒸す。(途中、中を割って蒸気が通りやすいようにする。)
- ③パットに片栗粉をしき、②をあけて、もちになるようにまとめて40個に分ける。
- ④あんを20gずつにまるめ、③に包みきれいに丸める。



左：山椒もち 中央：きみの小町 右：うぐいす餅