

昔ながらの季節の味

笹巻き

春

材料 (約50個分)

もち米	1升
笹の葉	100枚
いぐさ (木綿糸)	
きな粉	適量
砂糖	適量
塩	適量



作り方

- 1 もち米をといで、ざるに入れ水切りをしておく。(1時間前)
- 2 笹の葉は水洗いし、ざるに入れ水切りをしておく。
- 3 笹の先を1cm切り、笹の葉2枚を外表に合わせ、葉先を丸めて円錐形をつくり、左手にもって、もち米を入れ葉元ですき間のないようにおおう。(巻き方参照)
- 4 木綿糸で巻き、水に浸しておく。米がふくれて、ぱーんと張るまで浸しておく。
- 5 笹巻きが浸るくらいたっぷり水を入れ煮る。沸騰して20～30分がめやす。
- 6 煮上がったら、ザルにあげ蒸らす。
- 7 砂糖、塩少々を混ぜ合わせたきな粉をつけていただく。黒蜜をかけてもおいしい。

笹の巻き方

