

もちもち食感

すまし餅

郷土の
お菓子

伝統
料理

材料 (10人分)

うるち米粉… 600 g	〈もと〉
もち米粉… 200 g	〔ざらめ… 1kg
醤油… 100cc	温湯… 400cc
水… 3カップ	醤油… 200cc
白砂糖… 700g	



作り方

【もとの作り方】

- 1 鍋にざらめを入れ、弱火で静かに焦げつかないようにゆっくり溶かす。
- 2 紫色の煙がでるまで、へらでかき混ぜながら、ざらめを焼く。
- 3 火からおろして温湯を入れ、次に醤油を入れ、少し煮つめる。

【もちの作り方】

- 1 分量の粉、醤油、水をこね合わせ、耳たぶ位の固さによくねる。
- 2 湯気の上がった蒸し器にちぎって入れ、約17～18分位蒸す。
- 3 2.をすり鉢にあけ、すりこ木でよくすりつぶす。
- 4 3.をのし板にとり、手に白砂糖をとりながら餅と混ぜよくこねる。はじめから、白砂糖を多く入れると、まとめるのが難しい。
- 5 “もと”を入れさらによくこねる。色具合をみながら“もと”を入れていく。
- 6 好みの形に整える。