

「ぼたもち」を作ろう！

材料（10 個分）

- ・もち米 3 合
- ・水 2,5 合分(好みで加減)
- ・小豆 4 合
- ・砂糖 300 g (甘さ控えめ)
- ・塩 一つまみ

実は、同じもの！

「ぼたもち」…春に花が咲く^{ぼたん}牡丹が由来で、春のお彼岸で食べる物を指す。

「おはぎ」…秋に花が咲く^{はぎ}萩が由来で、秋のお彼岸に食べる物を指す。

※黄な粉、すりごま、缶詰のあんこでも手軽にできるよ！

作り方

1) あんこを作って冷ます

- ①小豆は、15 時間ほどたっぷりの水にひたしておく。
- ②鍋に①の小豆と新しいたっぷりの水を加え火にかけ、グラグラグ煮立ったらザルにあけてゆで水を捨てる。(アクをとる)
- ③鍋に②の小豆、たっぷりの水を加え、中火から弱火でゆっくり煮る。
- ④小豆がやわらかくなったら、砂糖、塩を加えて全体を混ぜ、水気がなくなるまで弱火でこげないように煮る。(早く仕上げたい場合は、砂糖を加える直前に煮汁を捨てる)

2) もち米をたき、丸める

- ①もち米は、2～3 回水で洗ってザルに上げる。
- ②炊飯器にもち米を入れ、分量の水を加え、普通に炊く。
- ③炊きあがったもち米は、熱いうちに平らな容器に入れ替え、すりこぎ棒で付き、半分つぶす。
- ④10 個のもち状に丸める。



2) あんこで包む

- ①手のひらにあんこを伸ばし、丸めたもちをのせる。
- ②あんこで全体を包み、指先で軽くたたき表面をなめらかにする。

