



関西
粽
(ちまき)

関東
柏餅

柏餅

材料 [5個分]

- 上新粉…………… 125g
- 餡…………… 150g (※今回は小倉餡使用)
- 水…………… 180g
- 柏の葉…………… 5枚
- (※今回は乾燥タイプ柏の葉を、茹でて使用)

作り方

1. 耐熱ボウルに上新粉を入れ、少しずつ水を加えながらよく混ぜる。
(とろっとしているくらいで大丈夫です)
2. ボウルにラップをかけ、電子レンジで5分加熱する(500w)
3. コシが出て表面がツヤツヤするまで力を入れてよくこねる。※やけど注意!
4. ビニール袋に入れてから水に漬け、粗熱をとる。
5. 5等分し薄く伸ばした餅に、丸めた餡をのせて包む。
(手に少し油をつけると手にも柏の葉にもくっかない)
6. 柏の葉で包んだら完成!



粽 (ちまき)

材料 [10個分]

- 上新粉…………… 180g
- もち粉…………… 20g
- 砂糖…………… 40g
- 熱湯…………… 100cc~
- 笹の葉…………… 24枚(水洗いしておく)
- いぐさ…………… 適量(熱湯に潜らせておく)

作り方

1. 耐熱ボウルに上新粉・もち粉・砂糖を入れ、数回に分け熱湯を入れよく混ぜる。粉がポロポロまとまってきたら、ヘラなどを使いこねるように混ぜる。
2. ツヤが出て、耳たぶ程度のやわらかさになるまで力を入れてこねる。
(クッキングシートやラップを使うと手につきにくいです)
3. 個数分にちぎり分け、円錐状にする。
4. 3枚の笹の葉を使って包み、いぐさを巻いて留める。
※イラスト参照
5. 4つずつ束ねて10分ほど茹でたら完成!



「柏餅」と「粽」の
詳しいレシピはこちらから

連載 とんとくる家の食卓
WEB版の記事はこちらから

