



おはぎ

秋はこぼれ咲く萩の花に見たて、きな粉をまぶし、
春はぼたんの花になぞらえて、あんをつける。
お盆やもろぶたに並べられたおはぎは
それはそれは何よりのごちそうでした。

【作り方】

①あんを作る。

あずきを洗い3倍の水を加えてゆでる。沸騰したらあくを取り除き、ゆで汁を捨てる。水を加えて弱火にし、1時間ていど煮る。豆がやわらかくなったら、砂糖を入れて煮詰め、塩を加え甘みを引き立てる。あんを12個

に丸める。

②もち米とうるち米をまぜて洗い、1時間くらい水に漬けておき、普通に炊く。炊き上がったらく蒸らし、ぬれたすりこぎで半つぶしにする。

③②を12個に丸めて、4個をあんで包む(ラッ

プで包むと手につかない)。

残りは、飯であんを包み、4個ずつきな粉と青のりをまぶす。

👉【一口メモ】

- ①炊き上がった飯の中に砂糖少々を加えると、冷めても固くなりになります。
②おはぎをラップでくるみ、冷凍保存しておくと、電子レンジで解凍しておいしく食べられ便利です。

【材料】12個分

もち米……………280g
うるち米……………120g
水……………460cc
きな粉……………20g
青のり……………20g

あん

あずき……………100g
水……………400cc
砂糖……………140g
塩……………1.5g(小さじ1/3)
(この分量で約500gのあんができる)