

おはぎ（あんこ、ごま、きなこ）



●材料（各種 8 個ずつ）

もち米・・・3 合
うるち米・・・1 合

<あんこ>
小豆あん・・・600g

<きなこ>
きな粉・・・大さじ 4
上白糖・・・大さじ 3
塩・・・少々 (0.5g)

<ごま>
すりごま（黒）・・・大さじ 4
上白糖・・・大さじ 3
塩・・・少々 (0.5g)

●作り方

- 1 もち米とうるち米は洗ってザルにあげて水気をきり、炊飯器に入れて通常通り炊飯する。炊き上がったら 10 分ほど蒸らし、しゃもじで混ぜておく。
- 2 【あんこ】※あんこの作り方は 80、81 ページ参照。
あんを等分にし、広げたラップ等の上に伸ばしておく。1のご飯を俵型にし、あんを包む。
- 4 【きな粉】きな粉、上白糖、塩を混ぜ合わせる。俵型にしたご飯にまぶす。
- 5 【ごま】ごま、上白糖、塩を混ぜ合わせる。俵型にしたご飯にまぶす。

ワンポイント



春の彼岸に作り小豆の粒を牡丹に見立てたのが「ぼたもち」、秋の彼岸に作り小豆の粒をはぎに見立てたのが「おはぎ」といわれています。また、ぼたもちはこしあんで作るのに対し、おはぎはつぶあんで作るとも言われています。