

# いのこ餅

(那賀地方全域で作りました)



## 料理のいわれ

収穫祭の一つとして旧暦10月の亥の日、亥の子の祝いとして食べる餅。

多めに作った餅は親類や近所の人、農作業でお世話になった人に折り箱へ入れて配りました。

里芋と新米の粘りをからませ、新小豆で作ったいのこ餅は当時のぜいたくな料理で、疲労回復そのものの食べ物でした。里芋が入るので餅が堅くならず、郷秋を感じさせる味です。

## 材 料

米		5合
里芋		500g
塩		小さじ2
あん	小豆	600g
	砂糖	450~500g
	塩	小さじ1.5

## 作り方

- ① 小豆は洗ってゆでこぼしをした後、やわらかくゆでて砂糖と塩を加えて炊き上げてつぶあんを作る。
- ② 里芋は皮をむき、小さく切ってアクを取るためさっとゆでる。
- ③ 米は里芋と塩を加え、ややかために炊く。熱いうちにすりこぎでつぶし、小さくにぎる。
- ④ ③を、小豆あんて包む。