

くるみ餅

(那賀地方の東部で作りました)



料理のいわれ

昔は田植え時に、水田のあぜに大豆をまいて育てました。この枝豆をあんにしてくるみ餅を作りました。餅をあんで「くるむ」ので「くるみ餅」という説があります。

箱ずし、柿の葉ずしとともに秋祭りにかかせない味です。

材 料

餅米	1升
枝豆	900g
砂糖	350g
(50gは餅に入れてつき込む)	
塩	少々

作り方

- ① 餅米は1日水につけておく。
- ② 枝豆はゆでて薄皮をむいき、すり鉢でなめらかになるまですりつぶす。(又はフードプロセッサーにかける。)
- ③ ②を鍋に入れ、水少々と砂糖、塩を加えて炊き、やわらかいあんを作る。
- ④ 餅をつき、③のあんをからめる。

※ 餅のかわりに白玉団子にすると簡単にできる。

白玉団子は、白玉粉に水を加えて良くこね、10円玉ぐらいの扁平な団子にし、熱湯でゆで、水にとったもの。