

草もち

○ 伝承料理のいわれ

2月の中旬になると、水田のあぜ道で若葉を出したヨモギ摘みの姿を時々目にします。

毎年この時期にヨモギを使って「草もち」を作るために、5月初旬まで、時間を見つけては自宅周りの水田でヨモギ摘みに精を出します。

< 材 料 >

上新粉	500g
ゆでたヨモギ	60～80g
熱湯	650g

好みにより、あんこ、きな粉

< 作り方 >

- 1 ボールに上新粉を入れ、熱湯を注いでこねて玉にする。
- 2 せいろに濡れ布巾を敷き、こねた玉を手で握れる位の大きさにちぎり、20分程度蒸かす。
- 3 ヨモギをすり鉢でつぶし、蒸かした2とよく混ぜ合わせてこねる。
- 4 一個50gくらいにちぎり、手で丸くのぼしてあんこを入れて丸める。

