

15. 羽二重餅

庄内地方

材料

もち米の粉または、白玉粉	200g
砂糖	120g
水	1 カップ
片栗粉	少々

用具

- 蒸し器
- 流し箱（弁当でも良い）

作り方

もち米の粉に水を入れ、かき混ぜる。流し箱（弁当）や金属のボールに入れて、強火で蒸す。

透明になったら取り出し、砂糖を4～5回に分けて混ぜながら入れて、よく練る。

流し箱等に、片栗粉を少しふり、の餅を流す。

上を平らに整えて、冷ます。

冷めたら取り出して、包丁にくっつかないように少し片栗粉をつけながら、切り分ける。

ポイント

- 砂糖を何回にも分けて混ぜるのがコツ。

応用

- 水を加えて混ぜる時に、水にひき茶を加えると、緑のひき茶餅になる。
- ひとつずつ、ラップなどに包んでお客様に出したり、お土産にもなる。

いわれ

いつまでも固くならず、羽二重のような柔らかさを保っていることから、こう呼ばれたのではないかと思う。

（余目町 ポプラの会）

富樫 茂子